DEL POLLAJO E DELLA COLOMBAJA TRATTATO RUSTICO...

Jacopo Antonio Buonfanti

*R. BIBLIOTECA NAZIONALE CENTRALE
DI FIRENZE*

COLLEZIONE PISTOIESE

RACCOLTA DAL

CAV. FILIPPO ROSSI-CASSIGOLI

**nato a Pistoia il 23 Agosto 1835
morto a Pistoia il 18 Maggio 1890**

DEL POLLAJO
E
DELLA COLOMBAJA

TRATTATO RUSTICO ECONOMICO

IN CUI SI INSEGNA LA VERA MANIERA DI TRARRE
UN PROFITTO ABONDANTISSIMO DAI POLLI,
E DAI COLOMBI

DEL PRETE
JACOPO ANTONIO BUONFANTI

Corredato dall'autorità de' più bravi Scrittori in questo genere.

Seconda Edizione



FIRENZE 1826.
NELLA STAMPERIA PAGANI
Con Approvazione.

. . . Das nummos; accipis . . .
Pullos, ova, . . . Nempe modo isto
Paullatim mercaris agrum . . .

Or. lib. II. Ep. II.

AGLI AMATORI DELLA RUSTICA ECONOMIA



L' AUTORE

A voi saggi speculatori sul sostentamento della umana vita, a voi innocenti conoscitori delle produzioni della natura, a voi giudici imparziali, a voi amici degli uomini, io presento questa mia Operetta. Me fortunato se giugnerà ella a meritare la vostra approvazione! Quella sola potrà bastarmi per convincermi che non avrò affaticato invano.

Io so bene che ciascun di voi mi dirà, che un giudizio dato alla Campagna, giugne difficilmente alla Città; e quindi perchè le mie fatiche avessero, meritandola, una ricompenza, mediante almeno lo spaccio del Libro, era necessario ch' io prescegliesse piuttosto un Mecenate, il di cui nome desse credito al frontespizio; ma chi volete che avesse sofferto

d' imbrattare il suo nome per entro un Pollajo, *e per entro una* Colombaja, *che sono i soggetti dell' Opera*?

Dall' altro canto potea dirsi allora, ch' io avessi fatto una dedica mercenaria, di quelle cioè, per mezzo delle quali si mettono a profitto le adulazioni; e questa taccia io doveva evitarla, sapendo d' avere avuto in mira di far del bene altrui, non di riceverne.

So ancora, che alcuno, infra i critici, al solo aprire del Libro, dirà a guisa d' Orazio, risum teneatis amici*: un Prete occuparsi in cose di rustica economia, in luogo d' occuparsi alle cose ecclesiastiche! Ma le cose di rustica economia, rispondo io, non degenerano dagli altri studj scientifici, e gli studj scientifici non fanno demeritare un ecclesiastico. Oltredichè chi conosca questa materia, e con essa conosca anche gli Autori che ne han trattato, troverà fra questi degli ecclesiastici in numero, e sarà persuaso che l' esempio non comincia in me.*

Altri dirà ch' io ho trattato male la materia; e per conseguenza ho fatto un cattivo Libro. Ma troppo sarà, che in tanto di cattivo non si trovi qualche piccola parte di buono! Cinquanta volumi d'una accademia di scienze, al detto di un tanto lepido quanto celebre Autore, non insegnavano nemmeno l'arte di far delle spille (1). *Io ho avuto in mira di scrivere una Operetta, in cui qualche cosa s' insegni a pubblica utilità.*

S' io ci sia o *nò riuscito, voi amatori della rustica economia saprete decidere*. Valete.

(1) Candide Chap. 25.

INDICE

DELLE PARTI E DE' CAPITOLI.

PARTE PRIMA

Dei Polli.

PARTE SECONDA

Dei Colombi.

CAPITOLO I.

Del Pollajo.

Essendo le Galline di una maggiore utilità all'uman genere di quello esser possano i Piccioni, meglio sarà, che prima di quelle, e poi di questi si ragioni, cominciando in primo luogo dalla loro abitazione detta comunemente il Pollajo.

Sono le Galline di loro natura timide; e familiari a un tempo stesso, e però giova il tenerle in luogo nè tanto aperto, nè tanto racchiuso. Quindi il luogo più adattato per la loro abitazione, o pollajo dove devono andare a dormire, far le Uova, e qualche volta covare, dovrà essere una stanza, ove non penetri molt'aria, quadra, e di una dimensione nella quale possa comodamente abitarvi quel numero di Galline, che si vorrà tenervi. Questa stanza dovrà esser contigua all'abitazione del custode, e collocata a levante, o almeno a mezzogiorno, e non mai a tramontata, affine di sottrarla all'ambiente rigido, e massime sul far del giorno, quando le Galline sortono fuori. Dovra esser pure fabbricata tre braccia almeno alta da terra; si per liberarla dall'

umidità, quanto per impedire il facile ingresso agli animali nocivi alle medesime, come sarebbero Volpi, Faine, Donnole, Topi ec. E quando al di sotto di detta stanza si fabbricasse un forno per cuocervi il pane questo sarebbe di un utile specialissimo, perchè oltre all' assorbire qualunque umidità, somministrerebbe di tempo in tempo un grado di calore quasi necessario, massime in tempo d' inverno, ad un animale che molto soffre per l' umido, e per il freddo (1). Abbia questa stanza al pari del mattonato uno, o due finestrini voltati pure a levante, o a mezzo giorno, tanto grandi quanto vi possono comodamente entrare le più grosse Galline. A ciascheduno di essi si appoggi un legno a foggia di scaletta, che serva di comodo a salire, e discendere. Questo si levi ogni sera, o veramente si serrino i detti finestrini per maggiormente impedire l' ingresso agli Animali nocivi; sebbene sarà regola utilissima il serrargli costantemente nell' inverno e solamente nell' estate tenergli aperti, ma aver la cura di levare la scaletta. Dalla parte la più comoda al

(1) Fiorentino Cap. VII lib. XIII. Le Galline domestiche in caldi, e stretti luoghi ove nasca il fumo si nudriscano.

custode, dovrà avere la stanza con una porta grande tanto da potervi passare un Uomo, e questa serva per l'occorrenze, ma si abbia cura di tenerla ben chiusa per impedire ai ladri, che possano di notte rubare le Galline. Sia la stanza bene intonacata, ed imbiancata, e si conservi sempre pulita; imperciocchè sebbene sieno questi animali di loro natura sporchi, amano ciò non ostante la pulizia, e si preservono più facilmente dai Pedocchi pollini, e dall' epidemie di cui son suscettibili (1). Dinanzi alla detta stanza o Pollajo sarebbe necessaria una specie di loggetta, perchè le Galline possano ancor quando piove mangiare, star fuor del Pollajo, non avendo esse piacere di starvi, che quando sono forzate dalla notte, o dall' occasione di dover far l' uova, o per sfuggire qualche tempesta; sotto questo loggiato sarà bene di tenervi sempre sparsa della arena, cenere, o polvere, si perchè le Galline possano rasciugarsi essendo bagnate, e rifugiarvisi quando piove, si perchè questi animali amano, e godono molte volte di starvi accovate, e di spollinarvisi

(1 Baudo di sanità del Magistrato di Livorno del 22. Maggio 1767. Che in occasione di epidemia ne'Polli ordina tener pulito, e imbiancato il Pollajo.

specialmente in tempo di estate, quando sono infastidite dal caldo. Non meno utile, e necessario sarebbe, che presso al detto loggiato fosse una piccola macchietta di verdura, acciò nell'estate particolarmente possano stare all'ombra, ed esser meno soggette agli animali di rapina.

Sotto questa loggetta, oppure appiè del Pollajo si procuri, che vi sia sempre un vaso di acqua acciò possano bevere a lor piacere, e si avverta di rinnovare l'acqua ogni mattina, e di pulire il detto vaso, perchè essendo sporco potrebbe essere a loro dannoso, come bene spesso succede.

In questa stanza così fabbricata ad uso di Pollajo devonsi porre orizontalmente alcune pertiche, più e meno, secondo il numero delle Galline, che vi devono stare. Queste devono essere alte dal suolo un braccio almeno, e al di sopra, e non a livello dei finestrini per impedire il commodo ai ladri (1), e si procuri, che quelle siano ben confitte, acciò non si muovano, e le Galline non si sdegnino, ed abbiano paura.

(1) Sono state rubate alcune volte le Galline dal Pollajo senza entrarvi, e ciò con alcune pertiche impaniate, tirandole fuori dalle finestrine.

In ciascun lato della stanza si pongono alcune ceste, o corbelli sospesi al muro con una giusta inclinazione, e altezza ove le Galline vadano a far l'uova, e possano con più comodo salirvi, e discendere. In fondo di essi si ponga della paglia, o fieno (1) e si muti almeno ogni otto giorni per conservare la pulizia; sopra di detta paglia o fieno si ponga un ovo guasto, o finto come di marmo per assuefare più facilmente le Galline a farvi l' uova. Dico di porvi un ovo guasto, o di marmo acciò queste non prendano il vizio di mangiare le loro uova, come spesse volte accade.

Parendomi aver parlato abbastanza del Pollaio, e di avere schiarito la maniera di costruirlo, passerò adesso a parlare delle Galline.

CAPITOLO II.

Delle Galline.

La Gallina fra il genere dei volatili, è un animale domestico il quale con le ali poco

(1) Maison Rustique part. 1. lib. I. cap. 1. In luogo di paglia è meglio mettervi del fieno, perchè egli è più caldo, più dolce, e meno soggette della paglia agli infetti nocivi assai, come Pidocchi pollini Pulci.

si solleva da terra, ed è abbastanza noto per risparmiarmi una esatta descrizione.

Il nome di Galline viene dal Vocabolo Greco Κάλλαιον che vuol dire Palea, che così chiamasi quella cartilagine rossa, che hanno i Galli, e le Galline sotto la gorgia da noi detta barba, o bargiglio. Alcuni però vogliono, che questo Animale si chiami Gallina per essere in Italia pervenuto da un Isola del Mar Ligustro detta Gallinaja. Comunque siasi, egli è un animale utile per più conti al genere umano, ed il primo, che ne scoperse l'utilità fu M. Lelio Strabone in Brindisi secondo ci assicura fra gli altri il Tanara.

Vero è che la Gallina si suddivide in più specie. In Padova sono più grosse dell'ordinario, ed hanno poca cresta, e barba, ma l'una, e l'altra circondata di penne, e con grosso ciuffo in testa. Queste son poco utili, perchè fanno poche ova, e le fanno anche più piccole delle comuni. Sono però buonissime per ritrarne dei pollastri, e fare dei Capponi, i quali riescono molto grossi, ma pero pericolosi assai nella loro piccola età, perchè stando molto a coprirsi di penne, sono per conseguenza più offesi dal freddo.

Nell' Inghilterra ve ne sono delle assai piccole, dimodochè le addimandano nane. Di queste fanno m lto caso i naturalisti per esser molto feconde. La loro carne è delicatissima; non camminano come le altre, ma vanno sempre saltellando.

Nella Barbaria sono di una forma ordinaria, ma di penne di vari colori, e bellissime.

In Sardegna son piccole, e con le gambe pelose, come qualcheduna che ne abbiamo in Toscana.

In Persia ve ne sono delle più grosse dell' ordinario, ma senza coda, e sgropponate, con piccola cresta, e picchettate di bianco, e turchino, o nero: queste le domandano meleagridi, e noi le diciamo di Faraone.

Nella China in vece di penne son coperte di lana, come le nostre pecore, e in qualche parte dell' Indie hanno la carne, e l'ossa nere, e son di un gusto gratissimo.

Passando poi alle nostrali, che comunemente si chiamano lombarde, dirò che queste, come le più adattate al nostro clima devono essere le prescelte a fecondare la specie, e lasciare, che le altre servano di passatempo.

Queste sono come si vede di una giusta

grossezza, senza ciuffo, ma cresta alta, e scempia. Il loro colore e o nero, o bianco, o mistio. Sono feconde assai di uova. La loro carne è sana, e delicata, sebbene quelle bianche sieno delle nere meno stimabili, perchè meno fertili, di carne meno sana, e più sottoposte a esser preda di animali rapaci.

Quelle poi fra le nere, che hanno la testa grande, cresta alta, rossa e pendente, gli occhi allegri, e sveglianti passano per le più bone, e più feconde, ma particolarmente poi quelle, che oltre tali requisiti sogliono avere ciuqne dita.

Ve ne sono alcune, che hanno gli sproni e son dedite a combattere, e cantano, e raspano come i Galli. Queste sono le meno utili, sì perchè fanno poche uova, sì perchè covano di rado; sono impazienti nei loro covi, e spesso rompono le proprie uova.

Si crede da molti, che le Galline nere faccino l'uova più grosse, come gli antichi credevano, che ciò accadesse nelle Galline di piuma rossa, ali nere, e grossa testa; altri poi vogliono che quelle che sono macchiate di nero e bianco sieno preferibili alle grigie, e alle cenerine, non essendo queste, buone che per servire dt cibo, co-

me pure lo sono quelle di cresta a corona, e secondo dicono le nostre contadine a *paniera*.

La Gallina dunque la migliore, e atta a rendere maggior profitto, è quella, anche a sentimento di Pietro Crescenzio (1) di rossa piuma, penne nere, dita impari, capo grosso, cresta levata, e amplia. E a sentimento del Tanara (2), le buone son quelle di mediocre corporatura, amorevoli, di color nero, o rossiccio. Il che vien confermato anche da Plinio (3) il quale aggiunge di più il becco rosseggiante, e lo confermò ancora Fiorentino (4), Africano (5), e Gallo ec. (6)

Una Gallina, è fruttifera per anni quattro fino a cinque, e anche a sei, benchè di rado. Fa l' uovo in ogni stagione, prescindendo dai mesi della bruma che sono come dicevano gli antichi l'ottobre, e il novembre. Alcune le fanno ogni giorno, altre ogni due, altre più di rado a propor-

(1) Crescenzio ib. IX. cap. 84.
(2) Vincenzo Tanara lib. 3. nel Cortile.
(3) Plinio II. lib. X. cap. 56.
(4) Fiorentino lib. XIII. cap. 7.
(5) Africano lib. XIV. cap. 16.
(6) Agostino Gallo Giornata X.

zione della loro età, fecondità, e nutrimento.

E' proprio di quest'animale a differenza di altri di raspar sempre co' piedi in addietro, nel cibarsi, ed è tanto portato a quest'uso che non se ne astiene, essendo ancor sopra un monte di grano; di qui il proverbio.

Chi di Gallina nasce avvien che raspi.

La Gallina giovane ben nutrita, tenera di cute gialliccia, è ottima per cibarsene (1) come cosa di facile digestione, che produce un buon succo, e pettorale, accresce gli spiriti vitali, mollifica, rinfresca, ed è finalmente molto convenevole alle persone convalescenti, e massime a coloro che menano una vita delicata, onde disse Marziale.

Est Gallina cibus nulli bonitate secunda.

All'incontro quando e vecchia ha la carne dura, prosciugata, e difficile alla digestione, e non è mangiabile, che nei tempi d'inverno, quando sia prima bene ingrassata perchè così si rende più tenera e delicata, e fa un buonissimo brodo, come si dice anche per proverbio.

(1) Lemery degli Alimenti cap. 16.

Tutte le Galline son atte, come si vede, a far uova senza l' ajuto del Gallo, ma è da notarsi che le uova nate senza l'opera di questo non son buone a propagare la specie, e sono dall' altro canto meno sane alla nutrizione del corpo umano. Oltrechè le le Galline senza esser calcate dal Gallo ne fanno in assai minor quantità.

Util cosa sarà dunque di far uso dei Galli ancora, e di questi parleremo nel seguente Capitolo.

CAPITOLO III.

De' Galli.

Il Gallo, che è il maschio fra la specie delle Galline, è un animale assai particolare per molte caratteristiche qualitá, che lo fan distinguere fra tutti gli altri Animali

. . . .

. . . .

Allor che è Gallo e vigilante, e snello,
Col suo canto il Leon timido rende,
E d'Elmo armato, e di Cimier più bello
E con livrea di variate bende,
All' opere civili, alle rurali
Messaggiero del dì desta i mortali.

Egli vestito delle piume, e di diversi colori, portando sopra la testa un'amplia cresta, sotto la gorgia le barbe, che comunemente si chiamano bargigli, gli sproni ai piedi, la testa e la coda in alto, braveggia, e maestosamente va passeggiando.

Questi come credono i Sapienti ha particolar proprietà di far fuggire il Leone col canto; egli annuncia il giorno sempre a un stessa, e metodica ora, quasi stia in guardia per destar gli Uomini, e chiamarli all' opere, e così rompendo il sonno insegni la vigilanza, e la sollecitudine.

Auroram cantù cristatus praevenit ales.

Egli ha pure la proprietà d'indicare col canto la mutazione de' tempi, e specialmente la pioggia. Va a dormire prima che il sol tramonti, e si alza prima che sorga il sole. Egli impone alle sue Galline, le difende, le ricompone dalle loro discordie, e procaccia loro il vitto, chiamandole e conducendole seco a cercarlo, e giunge per fino a far parte ad esse, di ciò che ha trovato per se mebesimo.

Avviene talòra, che Gallo con Gallo combatte, e quindi il più delle volte non termi-

na la zuffa senza la morte di uno di essi, ed è cosa ben particolare di veder dopo l'azione, che quello, che resta vittorioso va vantando col canto la sua gloria, e quello all' incontro, che è vinto si nasconde, ovvero afflitto resta in silenzio.

Da tutto questo può dirsi, che il Gallo è l'orologio dei Contadini, il maestro di tutti gli Uomini, il modello dei Principi nel governare, l'immagine di un vero Padre di famiglia, un valoroso militare ec.ec.

Fra tutti gli animali il Gallo è il più bravo per l'atto generativo non essendovi altro volatile, che sodisfaccia a tante femmine.

Furono singolarissimi per la battaglia i Galli di Rodi, e di Tanagra, e quei di Mela, e di Calcide. Da questi la Romana Repubblica prendeva gli auguri Non si usciva in Battaglia senza aver prima esaminati i tripudi soltizi. Questi cantando tutta la notte predissero a' Tebani la nobil vittoria contro gli Spartani. Eran tenuti il simbolo di fortezza, ed ardire presso i Lacedemoni, che quando vincevano qualche battaglia sacrificavano un Gallo agli Dei.

E' considerato pure per un animale de' più belli. Sedendo il ricchissimo Creso sopra

il suo regal soglio, ornato di porpora in grandissima maestà, tumido di vanagloria, interrogò Solone se mai aveva veduto la più bella cosa; rispose il savio il Gallo è più di te.

Sebbene non si usi di cibarsi di questo animale per la sua ordinaria durezza, si usa però per medicina de' vecchi, perchè corrobora il calor naturale rompe le ventosità e i dolori colici, e risolve il corpo.

Parlando poi delle qualità specifiche che deve avere il Gallo per profittarne con la razza, dirò che questo deve essere non molto grande, nè molto piccolo; di piuma nera, ò rossa, cresta alta vermiglia, e ben crespata a foggia di una corona (e non mai piana per esser cosa che lo indica di animo vile) di testa grande, becco grosso, corto, e acuto, occhi neri, e lucenti, barbe lunghe, collo alto, e di vario colore, petto largo, piedi grossi, sproni lunghi, unghie forti, ali grandi, coda a due ordini, e alta tanto che le penne si volgano verso il capo, e quasi lo toechino. Sia nerboruto, pertinace, gurriero, ardito, e gridante. Sia innamorato delle Galline, e capace di affrontare qualunque animale che lo volesse offendere.

Dell' età di un anno è attissimo alla generazione, e anche prima, e nè capace per quattro fino a cinque anni.

Gli antichi, che tenevano delle Galline a centinara, a ogni dodici di esse assegnavano un Gallo. I moderni vogliono, che un Gallo serva ancora venticinque Galline; ma la buona regola è di non assegnargliene, che quindici, poichè diversamente egli s' indebolisce; restano molte uova non gallate, e in conseguenza non nascono, e il Gallo campa meno.

Se si acquista un nuovo Gallo si avverta di non lasciarlo andare tutto ad un tratto fra le Galline per la ragione, che gli altri non soffrendo concorrenti egli correrebbe rischio di essere da essi ucciso. Ma sará bene per la prima volta, che vi si pone di legarlo a una corda in luogo separato, e nel darli il cibo ivi chiamare anche gli altri, osservando, che non l'offendano nel mangiare insieme, e così si accomuneranno senza pericolo alcuno, e diverranno fra loro unanimi.

Dice Plinio, che legando al collo di un Gallo un sarmento di vite, egli cessa di cantare, ma questa è cosa da me non provata, e non assicuro, che possa riuscire

Si crede, che anche il Gallo quando è vecchio faccia un ovo, più piccolo delle comuni, e senza torlo, e che dal medesimo ne nasca uu serpente. Mi è stato ciò assicurato da più di una Contadina dicendomi di averlo veduto. Ma questo è un error popolare. E in effetto essendone stata portata la proposizione all'accademia di Montpellier ne furono fatte delle esperienze, e fu giudicato il Gallo incapace di far uova per mancanza d'organizzazione a ciò necessaria, benchè si servissero d'un Gallo che reputarono nato di Gallina imperfetta, e mal sana(1).

Avendo fin qui parlato della Gallina, e del Gallo, tornerà bene di parlare ora del nutrimento a loro il più confacente, e questo si farà nel Capitolo che segue.

CAPITOLO IV.

Del Cibo, e nutrimento dei Polli.

E Cosa certissima, che ad ogni individuo è necessario un Cibo particolare, e specifico per il loro nutrimento secondo,

(1) Maison Rustique part. 1. lib. 2. cap. 11.

che richiede la macchina, ed organizzazione del suo corpo.

In questo proposito parrebbe, che al quanto differisse dagli altri animali la Gallina, imperocchè vediamo, che in luogo d'aver un cibo particolare, di tutto si pascola, e con ingordigia, e senza prescindere nemmeno da ciò, che dovrebbe credersi a lei pericoloso, e nocivo (1). Io più, e più volte ho veduto quest'animale ingojare dei frammenti di marmo, piccoli pezzetti di ferro, e talvolta dei pallini di piombo, sebbene questi spesse volte gli sfondano il gozzo per cagione di gravezza, e muore.

Una ragione per la quale tutto le si confà, crederei che fosse quella da un eccessivo calore naturale, massime nelle parti digestive. In effetto io sono stato testimone oculare di due casi ben particolari, che riguardano questo punto. Il primo è che una certa Donna, la quale aveva in casa una Gallina, dopo di aver tenuto smarrito il suo anello da cucire d'argento, per più, e più giorni, venuto il fine del carnevale, ed ammazzando la Gallina per ci-

(1) Dice Leoncio lib. 14. cap. 17. che mangiano anche con molto prò de' cocci di pentola ben tritati.

barsene le trovò nel ventricolo lo smarrito anello, dove molto assottigliato, e dove consumato affatto, ed in forma finalmente da far credere, che un'altra dilazione di tempo lo avrebbe totalmente disfatto, o vogliamo dire digerito.

L'altro è che avendo altra Gallina ingojato una rosetta di brillanti, accadde, che nell'essere ammazzata se le trovò quella nel ventricolo; sebbene i brillanti fossero intatti, l'oro per altro del cerchio, ed i castoni di essi erano quasi che consumati affatto(1)

Il Cibo però più confacente, e proprio alla natura di quest' animale direi doversi dividere in quattro specie, cioè granella, erbe, frutte, e insetti.

Fra le specie delle granella quelle, che gli son di maggior giovamento possono dirsi il grano, granone, osia granturco, vena, miglio, panico, orzo, scannella, e loglio specialmente, perchè lo ingrassa, gli accresce il calore, e gli fa fare molte uova.

(1) Mattioli nel 6. libro di Dioscoride cap. 59. Essendo le Galline caldissime per digerire elleno il veleno, che si mangiano, e per dissolvere i semi durissimi di qualsivoglia sorte, come pure le pietruzzole, e le granella della rena, che per golosità grande inghiottischino.

In secondo luogo ne viene ogni sorta di civaje, come lenticchie, piselli, fagioli, ceci, vecce ec. e molti semi ancora di erbe come di cavoli, rape, lino, canapa, insalata, ed altri da noi non conosciuti, o non considerati, di cui si ciba da per se stesso per le prata, per i campi, e gli sono di un ottimo cibo. Anche di lupini si ciba, ma questi saria bene impedirglieli, perchè secondo Palladio, e secondo ancora alcuni moderni servono a farlo accecare (1).

Io però consiglierei che dar gli si dovesse in cibo quotidiano, e per economia, e per maggior vantaggio un mescolo composto di crivellature di grani, loglio, panico, scannella, e vena, come pure dell' orzo, ma questo sia prima mezzo cotto per scansare, che le sue reste, o punte non gli sfondino il gozzo, come suole accadere, e perchè anche così cotto gli è di maggior nutrimento.

Una seconda specie del suo cibo fu detto

(1) Scrive Pietro Crescenzio nel trattato della sua agricoltuta lib. IX queste parole . „ E da guardar so- „ no, che non bezzichino (parlando delle Galline) „ lupini amari, imperocchè agli occhi fanno nas- „ cer granella, che l'accieca.no „ . E Vincenzo Tanara nel suo Cortile lib. 3. quando mangiano lupini acciecano.

esser l'erbe, come cavolo, insalata, foglie di ortica, ed altro, che pascolando trova da per se stesso nè campi, e negli orti, e serve questo, secondo il Tanara (1) a farlo vivere più sano, e nel tempo istesso a farli far l'uova peggiori, e meno saporite. Plinio dice (2), che quando le Galline sono ammalate sogliono mangiare una certa erba, che egli chiama *Alsine*.

Tra i frutti poi, che più piacciono alle Gelline sono i fichi, l'uva, le more di gelso maturate, l'ulive, le castagne, e le ghiande sminuzzate, e specialmente se son cotte, e molti altri di questo genere, che per brevità tralascio.

Si deve per altro procurare secondo il Palladio, che non mangino nè fichi, nè uva, nè uva agresto, nè vinaccioli, nè ghiande perchè i primi due fanno lor venire la pipita (3), gli altri essendo di natura astringenti tolgono loro la virtù generativa dell' uova.

Io però sarei di sentimento, che siccome nel mese di settembre, e ottobre non so-

(1) Lib. 3. del suo Cortile.
(2) Istoria naturale lib X. cap. LVII.
(3) Pipita è una malattia che viene sulla lingua delle Galline, come si dirà a suo luogo.

glieno far uova, ed è il tempo, che si riposano, si potesse allora dare alle medesime dei vinaccioli (1), e ghiande peste benchè in piccola quantità per ragione, che sebbene servono ad astringere, giovano però ad accrescer loro il calore, e renderle più atte a riprincipiare più presto a far uova, e farle più grosse.

Nel genere degli insetti i migliori per le Galline, e dei quali esse più si appetiscono si possono porre come le mosche, le formiche, le lumache, i bruci, gli ombrichi, e simili, ma specialmente i bachi da seta, e farfalle, che servono a farle ingrassare. Ne ho vedute perfino di quelle, che mangiavano le serpi, ma questo devesi impedire, perchè poi la carne loro cagiona delle febbri malgine a chi se ne ciba, secondo varj Autori.

Dice i Tanara, che una Gallina vagante si può governare con due bicchieri d'orzo il giorno, che equivagliano a due once; e una Gallina racchiusa, con quattro once il giorno; che corrisponde a un mezzo sacco di roba l'anno per le vaganti, ed un sacco per le racchiuse. Mi sembra per altro,

(2) Chiamasi vinaccioli quei semi, che sono dentro il granello dell'uve.

che una Gallina vagante mangerà o più, o meno di mezzo sacco di roba l'anno a proporzione del più, e del meno che ella si procaccierà da per se stessa. Ma fisserei benissimo, che una Gallina racchiusa mangi un sacco di roba l'anno secondo l'esperienze da me fatte.

Una parte essenzialissima per il loro nutrimento, è anche l'acqua da bevere, e però non solo non si deve loro far mancare, ma si deve anche avere la massima cura di conservagliela chiara, e pulita, per sottrarle da malori, e specialmente da quello, che si dice pipita.

Siccome sogliono questi animali uscire dal pollajo prima che si alzi il sole, si procurerà perciò di dar loro il cibo allorchè il sole si alza, e rinnovarglielo la sera prima del tramontare; e sempre ad una medesima ora, e nel medesimo luogo, il quale si procuri che sia piano, unito, e riparato dai venti, e dalle piogge.

Il tempo di nutrirli in maggior abbonbanza del solito, è ordinariamente l' inverno acciocchè alla novella stagione trovandosi più robusti possano fare una maggior quantità di uova. È altresì utile, e vantaggiosa cosa il fare a posta nella bassa corte un

monticello di sugo, o verminaria (1) come da alcuni si dice; imperocchè da quello ricaveranno un ottimo nutrimento e massime i piccoli pollastrini, che essendone appetitosi vi si trattengono tutto il giorno, e v'ingrassano.

Ma perchè non è il solo cibo in genere, che rende le Galline feconde di uova, ma è bensì necessario che vi concorrano altre cure; per ciò su questo si farà un Capitolo a parte, e sarà il segente.

CAPITOLO V.

Per ottenere molte Uova dalle Galline.

La cura principale per pervenire a questo fine sia quella di scegliere quelle Galline che si credono di miglior qualità o almeno

(1 Nel *Dictionaire domestique*, s' insegna la maniera di fare questa verminaria. Fatta una fossa larga braccia dieci, e alta, due si pone nel fondo un suolo di paglia alto quattro dita, sopra questo, altro suolo di sterco di cavallo della suddetta altezza, e dopo altro suolo di terra simile, tornando poi a far l'istesso finchè la fossa non sia ripiena; dopo vi si semini erba, vena, orzo: infine vi si versi del sangue di bue, o altro animale. Sia questo esposto a mezzo giorno perchè meglio germogli, ed ivi nasceranno moltissimi vermini; si fa l'estate, per servirsene l' inverno.

dotate di quelle prerogative che possono costruirle tali, e di cui abbiamo parlato al Capitolo II; sebbene se si porrà l'occhio su quelle nate nel mese di Agosto, e che però si dicono Agostine, più difficilmente si sbaglierà su questo punto.

Si governino in copia, e più del solito, e con quei cibi ad esse più grati, e più adattati, ma specialmente come dirò in appresso.

L'orzo mezzo cotto in acqua pura, o con un poco di miele come dice Crescenzio (1) fateglielo mangiare tepido sarà un cibo molto proprio a renderle feconde di Uova: parimente il loglio cotto in acqua o vino; e così il miglio, e il panico, e il grano seraceno: più d'ogni altra cosa poi, secondo il Tanara (2) il pane inzuppato in acqua pura, o in vino.

Molti buoni autori aggiungono ancora, che la semola di grano, o farina di orzo cotta nel brodo che si suol fare nelle cucine, o veramente il riso con la guscia, miglio, panico, e vena, tutto insieme mescolato, facciano un buonissimo effetto (3).

Leoncio poi antico conoscitore di queste materie propone la semola di grano cotta in

(1) Lib. IX. cap. 84.
(2) Lib. III. nel suo Cortile.
(3) Gallo Giornata X.

vino coll'aggiunta di pezzi di pentola ben pestati, oppure farina, e semola cotta insieme (1),

Non è da lasciarsi indietro il seme della canapa domestica e del lino, il quale checchè ne dica in contrario Dioscoride porta mirabilmente all'effetto (2), imperocchè aumenta la virtù generativa; e solo basta il vigilare che l'animale non ingrassi tanto, perchè in tal caso non farà Uova, e sarà soltanto buono a cibarsene.

Giova anche moltissimo il dargli di tempo in tempo del pane arrostito messo in molle la notte precedente, e così il seme, ed anche le foglie dell'Ortica, e della Ruta Capraria, seccate, e conservate per l'inverno dandogliele cotte nell'acqua.

Lo stesso dirò di tutti gli insetti, e massime i bachi da seta, e i vermi del sugo come ho dichiarato nel Capitolo precedente.

Sebbene l'erbe non sieno ordinariamente giovevoli al nostro intento, possono non ostante in alcun tempo cooperarvi, servendo quelle a tenerle ben disposte, e sane, e a spegnere una soverchia abondanza di calore che potesse pregiudicare all'animale. Giac-

(1) Leonico lib. XIV. cap. 17.
(2) Mattioli cap. 160.

chè il più consiste in conservarlo sano, e in forza.

Siccome la troppa grassezza impedisce, come si è detto il far Uova, così per rimediare anche a quella, conviene procurare di scemargliela, mediante il mescolare della creta nell'acqua che bevono, e della polvere di matton pesto in ciò che mangiano (1).

Ad una Gallina, che voglia covare e si brami all'incontro di farle far Uova, se le passi una penna a traverso il naso, se li peli il petto, e il ventre, e si ponga nell' acqua fresca per smorsare il di lei ardore, o veramente si faccia star digiuna per qualche giorno sotto una cesta (2).

Passerò adesso a parlare dell Uova belle Galline, e loro proprietà, formandone il Capitolo che segue.

CAPITOLO VI.

Dell' Uovo.

La parola Uovo che vien dal Greco ὠιον significa quasi *solitario*, forse dall' osser-

(1) Maison Rustique part. 1, lib. 11, cap. 1.
(2) Maison Rustique part. 1. lib. 11. cap. 1.

servarsi che gli uccelli amano di farlo in luogo oscuro, e remoto.

L'Uovo è di specie differenti, secondo le differenti specie degli animali onde è prodotto. Ma quando si dice Uovo si intende il piu delle volte quello della Gallina, perchè egli è uso piu che ogni altro mediante la sua bontà, ed eccellenza. E però di questo per ora mi fo impegno di parlare.

L'Uovo è composto di due sostanze bianca l'una, che chiamasi Chiara, l'altra gialla, e chiamasi Torlo.

Questo Torlo è circondato da una membrana, che lo tiene racchiuso, e che lo separa dal bianco Altre diverse membrane dividono le diverse qualità della chiara. Alcuni legamenti tengono il Torlo notante in mezzo alla Chiara, e finalmente al tutto serve di riparo il Guscio. Tutte le parti interne sono le prime a formarsi, e l'ultimo è il Guscio: questi si indura da un giorno all'altro dalla deposizione di molti sali, che vengono spremuti dagli umori della madre e che per mezzo di un calore eccessivo si concentrano all'intorno dell'Uovo, e vi formano quella specie di dura crosta.

Sulla membrana, che circonda il Torlo, quando la Gallina e stata calcata dal Gallo si

vede una piccola cicatrice, o segno bianco introdottovi dal maschio, e quello è il vero germe, dove dimora il piccolo feto(1). Questo germe riscaldato dal caldo della madre, o altrimenti, comincia a vivere; si pasce sul principio della Chiara cominciando dalla parte più sottile, e spiritosa, indi venuto più grosso si pasce del Torlo; dipoi induritoli il becco rompe col medesimo il guscio, e se ne viene alla luce.

Queste due sostanze cioè la Chiara, e il Torlo sono fra di loro in virtù molto dissimili. In fatti la Chiara è pregna di parti oleose, e balsamaiche; e di sali nitrosi, che la rendono rinfrescante, e nutritiva. è astringente, laddove il Torlo abonda di principi volatili che servono di un cibo corroborante perchè accresce il calore, e gli spiriti animali.

L'Uovo tutto insieme e cibo tanto per i sani, che per gli ammalati, tanto per i giovani che per i vecchi. E'buono in tutti i tempi, e in tutte le stagioni, e puo dirsi

(1) La bonne fermière dans sa Basse-cour Chap. IV Art. I. Si vede facilmente questa cicatrice, o segno bianco se si consideri l'Uovo tenendolo in faccia al sole, o a un lume in una stanza, essendo serrate le finestre, e così facilmente si conosce se l'uovo è gallato, o nò.

latte secondo dei fanciulli, fortezza degli Uomini, sostegno de' vecchi, cibo, e bevanda, medicina, e nutrimento del genere umano; E' finalmente tanto necessario, che senza di esso men facilmente sussisterebbe il nostro corpo.

E' opinione di molti, che le Uova delle Galline sieno tutte simili, e indifferenti. Io ho creduto in molte osservazioni fatte non esser ciò vero; imperocchè oltre all'averne vedute delle più grosse, e delle più piccole, delle più rotonde, e delle più acute, ne ho vedute ancora molte picchettate, altre sanguigne, alcune col guscio liscio, altre col guscio rugoso, alcune di guscio tenero, altre di guscio durissimo, alcune con un Torlo, altre con due, e finalmente alcune fasciate; e così se sono diverse nella forma, sembra, che devano esserlo anche nella sostanza, nella bontà, e nel nutrimento.

Alcune di queste sono destinate per propagare la specie, altre son destinate per cibo del genere umano. Queste ultime acciò sieno buone, e giovevoli, è bene sieno nate di fresco, e di poco tempo, come c'insegna la scuola di Salerno.

Si sumas ovum molle sit, atque novum.

Di sorte, che quanto più sono fresche, tanto migliori dir si possono. Sebbene alcuni vogliono che oltre all'esser fresche si richiede ancora che siano nate di Gallina giovane, e meglio se sia negra, grassa, feconda e calcata dal maschio, che sia pasciuta di granella, e pane, e non di sola erba; che l'uova siano delle più lunghe, perchè nella lunghezza consiste la fortezza del calore; che siano piccole, perchè da questo si conosce, che sono di Gallina giovine, come, da' versi seguenti ci vien additato.

Regula præsbiteri, jubet hac pro lege teneri
Quod bona sint ova, parvula, longa, nova.

Non tutte quelle, che son buone per mangiare, sono atte ancora alla propagazione della specie, e in questo deve aversi la maggior cognizione, e premura per farne buona scelta. I requisiti i più necessari devono esser quelli che appresso descrivo.

Devono principalmente esser nate non da più di dieci giorni, nè da meno di sei. Non da più di dieci, perchè essendo stantie (1) si rendono infeconde: non da meno

(1) Uovo stantio si chiama quando questo è nato di più di dieci giorni, e che per il tempo principia a corrompersi, e putrefarsi.

di sei, perchè sarebbero infeconde ugualmente. Così Plinio lib. 10. cap. 54.

Devono inoltre esser piene, mentre le sceme o non son feconde, o nasce un pollicino debole, e stentato, e di poca vita. Per conoscere poi se son piene non si sbattano, perchè si apporta loro pregiudizio non poco, ma si conosceranno con lo specchiarle al sole, o al lume, poichè essendo sceme traluccono; oppure si pongano nell'acqua, e quelle che vanno al fondo si considerin piene, e da porre, e quelle, che restano a galla si rigettino.

Siano nate dall' Equinozio di Primavera, all' Equinozio dell' Autunno, o sia da mezzo Marzo a tutto Settembre. Le nate innanzi, e dopo, come dice Crescenzio (1) non son da porre, e devono principiare a covarsi a luna nuova, come dice Plinio (2) altrimenti riescono *barlaccie* (3).

Siano pure lunghe, e non rotonde, perchè mostrano avere maggior fortezza, e calore, e più atte a nascere. Evvi chi crede che dalle lunghe ne nascano le femine, e

(1) Lib. IX. cap. 86,
(2) Storia naturale lib X. cap. 54.
(3) Comunemente si chiamano così quelle uova che sono andate ammale, e son marcie.

dalle rotonde i maschi (1), del che per altro io dubiterei volentierissimo. Aristotile, Storia degli Animali lib. 6. cap. 2. sostiene affermativamente questa proposizione, ma viceversa Plinio, Avicenna, Crescenzio, ed altri sostengono il contrario. Intanto è manifesto, che questa opinione non ha fondamento alcuno, poichè nè questi, nè quelli ci danno una buona ragione, che ci provi, perchè le uova lunghe, e le rotonde servano più ad una specie, che all'altra. S'abbia bene attenzione che l'uova sieno di Gallina nera, e calcata dal Gallo, e questo sul reflesso, che le Galline nere, come si disse son le mig iori; più feconde, e di maggior salute, e se non son calcate dal Gallo non nascono.

Deve in oltre procurarsi che l'uova non siano fasciate, e che abbiano un Torlo solo, perchè diversamente non nascono, oppure vengono i Pollicini stroppiati, non ostante, che Piero Valeriano, secondo Cornelio Celso dica, che una volta di numero diciotto uo-

(1 La Bonne fermière Art. I. dans sa volaille. Esaminando attentamente un uovo al lume di candela, o dall'una o l'altra parte si vede un piccolo vuoto sul guscio; se questo piccolo vuoto è giustamente nel mezzo, contiene un maschio, se poi è un poco da parte è una femmina.

va, ne nacquero trentasei Pollicini (1).

Il numero dell' uova da porsi sia sempre in caffo, più e meno secondo la stagione, e fortezza della Chioccia, e se ne suol porre 17, o. 19. o 21., e nell'estate ad una Chioccia grossa anche 23. e 25. Tanto m' insegnano tutti gli Autori, che trattano di questa materia, e tanto vedo praticarsi continuamente da tutte le nostre donne. Il perchè devano essere in caffo non saprei dirlo se non fosse che.

Numero Deus impare gaudet.

CAPITOLO VII.

Metodo per conservar l' uova per molto tempo, e per conoscerle, quando sono stantie.

Sebbene abbiano le Uova il loro guscio, o custodia di materia dura, consistente, e spessa, ciò non ostante il fluido interno

(1) Mi assicura una delle nostre contadine, a cui avevo fatto porre sotto una Chioccia alcune uova di due torli, che non ne venne a bene che un solo, e da questo nacquero due pulcini attaccati assieme. Io non ebbi riscontro di poterli vedere, perchè appena ortiti dall' uovo morirono.

traspira per mezzo d'impercettibili pori, e quanto più la traspirazione porta seco delli spiriti volatili, tanto maggiormente il fluido si corrompe, e si guasta. Così le Uova vengono men buone, men salubri, e meno atte agli usi necessari, giungendo col tempo perfino a un segno di putrefazione, che si rendono insoffribili per il cattivo odore, che tramandano.

Per questo dunque mi è parso necessario d'indicare qualche regola efficace per impedire la traspirazione detta di sopra, e così insegnare a conservar l'uova per lunghissimo tempo, e specialmente nell' inverno in cui ne abbiamo più di bisogno per la loro scarsezza; non essendo le Galline così feconde, come nell' estate.

Le Uova più adattabili a conservarsi son quelle che nascono nel mese di Settembre, e Ottobre, e che facilmente possono custodirsi per tutto l'inverno.

Il costume ordinario dei Contadini è di conservarle fra la paglia l'inverno, e fra la semola l'estate, tenendole in luogo fresco.

Altri le conservano nel sale, e nella segatura di quercie; altri dentro un monte di grano, o vena, o segale, o miglio; altri fra il fieno, e altri sotto l'arena. Alcuni poi le

pongono per tre, o quattro ore nella salamoja, o in acqua fresca, ove sia disfatto del sale, per conservarle poi nelle specie suddette; ed alcuni infine, senza altre cure le pongono in una cassa di legno, o in un paniere, ammassate diligentemente, e collocano la cassa, o il paniere in luogo caldo l'inverno e, in luogo fresco l'estate difendendole sopra tutto dall'umido.

Tutte queste diverse maniere, che si praticano per conservar le uova, hanno tutte per oggetto l'impedire appunto la traspirazione già detta; ma altre maniere, e più sicure vi restano, come appresso vi dirò.

L'uova nate di fresco si possono conservare non solo de' mesi, ma anche degli anni, quando si passi leggermente una vernice sopra il guscio; o veramente si mettano in una peutola o altro vaso, e sopra si versi del sego strutto, ma tanto caldo, che sia soltanto capace di scorrere per i vani che restano fra un uovo, e l'altro, e riempirgli tutti(1). In questa ultima guisa si conservano le uova sicuramente anche per molti anni.

Questa maniera di conservarle per mez-

(1 L'Agronome Dictionnaire portatif du Cultivatur T. II,

so di sego, o grasso viene adottata dal Celebre *Reaumur*, il quale sostiene, che auche dopo un anno si potrà in tal guisa trovare l'uova come fossero nate sul momento.

Nell'Indie le conservano per due, o tre anni per mezzo di un empiastro composto di acqua, sale, e cenere; ove pongono le uova involte ad nna ad una in foglie di cavolo (1). Hanno anche in questi Paesi il segreto di salarle senza rompere il guscio nel farle cuocer dure; il che oltre al renderle gustose, giova anche a serbarle cotte lungo tempo, e così son comode a trasportarsi dovunque e senza il pensiere di cuocerle. Se questo segreto fosse conosciuto, e praticato anche fra noi non sarebbe disvantaggioso.

Un Uovo fresco cotto a bevere conservasi senza alterazione un mese e più, perchè il chiaro rappreso al didentro del guscio impedisce la traspirazione, rimesso poi in acqua bollente torna in latte, come non fosse mai stato cotto (2).

Per conoscer poi l' uova se sieno fresche ovvero stantie, e quanti giorni abbiano, si

(1) Dictionaire Domestique portatif T. I.
(2) La Nouvelle Maison Rustique Tom. 1. part. 1. lib. II. cap. 1.

sperano al sole, o al lume come si è detto nei precedenti Capitoli, e quindi se gli umori interni saranno tenui, e trasparenti, e parimente, se alla superfice del guscio non si vedranno i pori di esso dilatati, e circondanti nell' interno da una piccolissima macchia, in tal caso l'uova saranno nate di fresco, come lo saranno ancora, se accostate leggermente al fuoco si vedranno tramandare dell' umidità (1).

La maggior poi, o minor quantità dei detti pori dilatati, e macchiati, indicherà la maggiore, o minor corruzione dell' uovo; E vi sono alcuni, che per una pratica, giungono a indicare da tali segni di quanti giorni son nate.

Quando per altro l' uova son guaste assai, si conoscono ancora da una specie di rumore interno, che fanno nello scuoterle, parendo mezze vuote, e rompendole, il torlo si discioglie, ed ha un color pallido, un odor cattivo, ed un sapore scipito, e disgustevole.

(1) Economie Generale de tous, les biens de Campagne Tom. 1. part. 1. lib. I. cap. 1.

CAPITOLO VIII.

Della Cova delle Galline, e della maniera di farla.

Prescelte le Uova, che servir devono alla propagazione della specie, come abbiamo detto al Cap. VI., e fatte le opportune diligenze, resta a sapere quali sieno le Galline da destinarsi alla Cova, e quale sia il luogo il più adattato.

Tutte le Galline dopo di aver fatto un certo numero di uova, come a dire 18. o 20 sogliono naturalmente dismettere, e prepararsi a covarle. I primi segni sono di cambiar voce, e fare *crò crò*; indi si trattengono nel nido, dove solevano far le uova, non ostante che non ve ne siano: si lasciano prendere più facilmente; sono alquanto abbattute, e lasciano ancora di procacciarsi il cibo. Allora dunque possono dirsi *Chiocce*.

Non tutte quelle però, che possono dirsi Chiocce son da reputarsi buone per la cova; imperocchè molte ve ne sono, che malgrado tutti i buoni segni di Chioccia non vogliono per altro covare; questo non si conosce, che da una pratica. In effetto alcu-

ne principiano la cova, e poi l'abbandonano, e ciò accade massimamente in quelle troppo giovani, e in quelle che si spaventano facilmente: altre poi l'abbandonano per mancanza di calore, e di robustezza, e questo accade nelle troppo vecchie: altre fanno restare molte uova senza nascere, ó nate lasciano i pollicini, i quali muojono per mancanza di governo: altre finalmente si viziano in rompere le uova, e mangiarsele.

Ecco pertanto che in prescegliere le Chioccie debbesi avere una particolar cura a eleggerle tali, che non siano nè troppo giovani nè troppo vecchie, ma dell' età di circa a tre anni (1); che siano delle meno paurose; che dieno anzi de' segni d'essere amorose, acciò custodiscono la figliolanza: che abbiano le ale grandi, il petto pennuto senza sproni alle gambe, di becco non acuto, di complessione forte, sana, e vivace e si abbia principalmente in mira di non metter mai a covare una Gallina nata da uovo covato da altra specie di Animale (2),

(1) Mortimer Tom. II. Chap. IX. de la Volaille le Meilleur age pour faire couver une Poule est depuis deux ans jusqu' a cinq

(2) La nouvelle Maison rustique part. 1. lib. II. Chap. 1

come da Polli d'India, e simili, poichè la cova rare volte riescirà propizia.

Il tempo il più proprio di far le Chiocce e dal mese di Febbrajo fino a San Michele; le nostre donne adottando l'opinione degli antichi, credono che il por la Chioccia a covare due, o tre giorni innanzi al plenilunio possano i pollicini, che ne nascano, crescere con maggior progresso, e con maggior vigore.

Quanto poi al luogo da destinar loro per la cova, si procuri di evitare quello del Pollajo, si per cagione degli insetti, che potrebbero farle sdegnare, si per non farle disturbare dalle altre Galline, e finalmente per pòterle più spesso visitare; ma bensì accanto al Pollajo, o più vicino ad esso si trovi una stanza comoda, pulita, difesa dalle ingiurie delle stagioni, e dagli Animali nocivi, e quivi, si pongano i nidi in panieri, o corbelli, nel cui fondo sia del fieno, e sopra al fieno le uova che deve covare la Chioccia. Si tenga la porta sempre chiusa acciò non vi penetrino nè Cani nè Gatti, o simili, e parimente si socchiudano le finestre, acciò non vi sia gran lume bastando, che vi si veda tanto, che possa mangiare. Qui si ponga dell'acqua pura,

e pulita per bevere, e si rinnovi bene spesso, così delle granella per loro cibo, poco distanti dal covo per lor maggior comodità. Si visitino sovente per osservare se la Chioccia abbandona le uova, nel qual caso si possono prendere dei compensi, come quelli di porvi altra Chioccia, o di riserrarvi quella destinata, coprendola con un panno; e non si faccia uscire, se non quando deva nutrirsi.

Vogliono alcuni, che ogni tre o quattro giorni giovi il muovere le uova, e porre di mano in mano nel mezzo quelle che sono alle parti, e ciò affinchè tutte ugualmente si riscaldino; e parimente che si debbano visitare a mezza cova, e gettar via quelle, che si vedono senza il pollicino, il che si conosce col porle nell' acqua calda, o specchiarle al lume. Ma a tutto questo io non acconsentirei, anzi la credo cosa assai nociva alla generazione dei pollicini; imperocchè il maneggiarle produce secondo me che talora non nascono. In effetto gli uccelli che covano con favorevol successo perfino nelle macchie, e le Galline medesime che dopo aver fatte le uova le covano furtivamente, servono d' esempio, che in questo particolare giova assai il lasciare ope

rare alla natura, maestra di tutte le cose.

D'altronde ben si deve credere, che le Galline coi propri piedi muovano le uova, così dalla natura ammaestrate.

Siccome ve ne sono alcune, che per non abbandonare le uova non si curano nemmeno di cibarsi, in tal caso conviene il levarle dal covo, acciò che mangino e non si ammalino, e perchè prendano ancora un' poca di aria.

Essendo tal volta soggette le uova a degli accidenti come di guastarsi tutte per effetto di tuoni; o perchè può penetrarvi un animale, e mangiarle, o perchè possono prendere anche da per se stesse qualche vizio(1) a questo effetto dunque si ponga sotto di esse o una bacchetta di alloro, o un capo di chiodo, o un ferro, o del corno di Cervio le quali cose son credute dagli antichi tanti preservativi, e che, comunque siasi non possono nuocere, quando non giovino,

Del resto in quanto a me, consiglio di non visitar la cova, e non toccar le uova, che nel termine di venti giorni, dopo i quali si trovano ordinariamente nati i pollici-

(1) Costantino Cesare lib. XIV. cap. XVII. Crescenzio Tom. I. cap. 9. Plinio II. lib. X. cap. 54.

ni ed è necessario di nettare il covo dai gusci d'uovo ec.

Se in termine poi di 23. giorni non saranno nati i pollicini si potranno gettar via l'uova, perchè non vi sarà più speranza, che possano nascere.

Quando si trova una buona Chioccia si potrà far covare con buon successo anche per la seconda volta, dando ad altra i suoi pollicini, e secondo che viene asserito si può farle fare anche una terza cova, ma questo a parer mio dee succeder di rado. Molte volte, e massime in tempo d'inverno non si trovano Chiocce, benchè vi sieno l'uova e ciò con disvantaggio notabile perchè mancano allora i Polli, in tempo, che si potrebbe esitarli più vantaggiosamente, ma questo caso si potrà prevenire con i compensi che suggerirò nel Capitolo seguente.

CAPITOLO IX.

Per avere Pollastri in tutti i tempi dell' anno e specialmente nell'inverno.

Acciò, che il nostro Pollajo sia sempre fruttifero, ed abbondante di Pollastri, e specialmente nella stagione, anche la più

rigida dell'inverno, tempo incui appunto si rendono più necessari per la loro scarsezza, in conseguenza più utili, perchè si sostengono più in prezzo, varie sono le maniere fin qui praticate, e che giornalmente si praticano. Ma io non dirò se non che quelle da me considerate di una più facile esecuzione, e di un successo più sicuro, e sperimentato.

Tutta quest' arte si può ridurre a tre principali oggetti: o in adoprar de' mezzi, acciò le Galline covino anche nell' inverno: o in ricorrere all' ajuto di qualche altro animale: o in trovare il modo, perchè le Uova nascono senza esser covate da animale alcuno.

Per riuscire nel primo caso è necessario di scegliere fra tutte le Galline del Pollajo quelle, che noi giudichiamo le migliori, secondo quello che abbiamo già detto, e metter queste in luogo separato, e caldo; indi dar loro (oltre al nutrimento indicato per farle feconde d'uova) di tanto in tanto, o del grano seraceno, o del pane inzuppato nel vino, e qualche volta del sene, o foglie di ortica polverizzate, seme di canapa e di lino; imperocchè questi tali cibi hanno la virtù di accrescer loro il calore, e di

obligarle non solo a far uova, ma disporle ancora a covare. Ottenuto in tal guisa il nostro intento, e dovendosi porre in cova si procuri non solamente di conservare il luogo lor destinato ben difeso da ogni rigidezza, ma di tempo in tempo si riscaldi con un braciere, o stufa; e posta la Chioccia secondo le regole già dette si avverta, che in occasione di doversi ella nutrire stia fuori dal covo meno che sia possibile, quando non sia facile di avvicinarle tanto il cibo, che possa assuefarsi a mangiare anche senza alzarsi. Tanto maggiormente in quanto che i pollicini da nascere avranno allora bisogno di una maggior cura di quella, che richiedono nell' altre stagioni.

Il secondo oggetto di aver Pollastri ne' tempi d'inverno è quello di far covare le uova da altro animale; ed in quanto a questo dirò, che alcuni si servono dei Piccioni grossi ponendo loro tre, o quattro uova sotto, le quali poi nascono; ed è cosa sperimentata. Ma questo non si deve usare per profitto, ma per sola curiosità.

Il mezzo però più facile, più sicuro, e più vantaggioso sarà quello di porre sino a 25. uova sotto una Pollanca, o come altri dicono Pollo d'India; la quale purchè sia

ben nudrita, e in luogo aggiustatamente caldo, le coverà con ottimo successo.

Nascono pure le uova al calore somministrato loro da qualunque altro animale, ancorchè non sia del genere de' volatili.

Anche una Donna, o Uomo, che potesse tenere sempre caldo un uovo, o in mano, o in seno per venti giorni lo farebbe sicuramente nascere. In effetto Livia madre di Tiberio, secondo Svetonio, conservò assieme con una sua Donna un uovo sempre caldo fintanto, che ne nacque un Galletto, donde ella prese l'augurio, che il suo figlio sarebbe stato Imperatore.

Nè questo è da far la minima specie a chi sa, che l' uovo è un Animale in potenza, è che il piccolo feto con tutti i suoi organi, e spiriti vitali dimora in quel punto bianco introdottovi dal maschio; e quindi per farlo nascere non è necessaria la Chioccia, ma basta un giusto grado di calore di qualunque sorta, purchè sia capace di sciogliere gli umori nutritizj, e dilatare i piccoli vasi dello stesso feto, come vedremo con esperienza in appresso.

Resterebbe adesso a indicare il mezzo di far nascere le Uova senza l' ajuto di alcuno Animale, ma questo lo dirò nel seguente Capitolo.

CAPITOLO X.

Modo di far nascere le Uova senza l'ajuto di alcuno Animale.

Vuole Democrito, che posto in un guscio di uovo alquanto sterco di Gallina in polvere, e attorno attorno le penne più fini del medesimo animale, e collocato sopra quello, e queste un uovo diritto, e in forma, che la parte acuta sia voltata in alto, e coperto con altro sterco, e mosso, e rivoltato ogni due, ore giorni, perchè abbia un ugual calore, in capo a 21. giorno, nasca l'animale; dice pure che mettendo nel guscio dell'uovo dello sterco di Asino, e Cavallo mescolato, in capo a tre giorni vi nascano piccoli vermi, cibo adattissimo, e proprio per i piccoli nati pollicini.

Si legge in molti luoghi, che in alcuni Paesi ponendo le uova al sole, avendole prima ricoperte di sottilissima piuma, dopo il solito determinato tempo, ne nascono i pollicini. Io per altro credo, che ciò segua in quei soli Paesi, ove il sole si trattiene sul loro orizzonte più, che sul nostro.

Mi è stato assicurato da chi ne ha fatta la prova, che anche nella nostra Toscana pos-

sano nascere le uova, ponendole in un monte di sugo ben coperte, quando questo principia a riscaldare.

Insegna Plinio, che ponendo dell'uova nella paglia, facendo loro un continuo moderato fuoco, e rivolgendole notte, e giorno, nascono senza dubbio i pollicini.

La maniera per altro più facile, e più sicura di riuscirvi, e sperimentata ancora in Toscana, è quella di servirsi dei forni, come quelli, in cui si cuoce il pane. Questa pratica viene dalla Barberia, e dall'Egitto, e da altre qarti del Levante, ove non si costuma di far chiocciare le Galline.

In tutte quelle parti, secondo che mi è stato assicurato da molti di quei nazionali pongono in forno fino a 700. e 800. uova, e queste dal possessore del forno sono ricevute a misura, ed alla stessa misura sono riconsegnate in tanti nati pollicini, profittando egli sollanto della ricrescita, che produce la differenza di un uovo a un pollicino. Questa facil maniera di far nascere i Polli apporta in quei Paesi il vantaggio di una così prodigiosa quantità di essi, che una Gallina si compra ad un prezzo, che equivale a due crazie circa della nostra

moneta, ed una dozzina di uova ad un prezo, che equivale ai nostri due soldi.

Io non capisco pertanto, come non si possa ancor noi profittare di un così grande vantaggio, quando l'oggetto non richiede, che un poco di pratica nel dare al forno un grado di calore temperato, e continuo.

Varie per altro sono le maniere, che si praticano a quest'effetto in quei Paesi. Alcuni scaldato il forno moderatamente prendono una, o più paniere a proporzione della grandezza del forno, le riempiono di fina penna, e vi pongono sopra le uova a due suoli; le cuoprono di altre penne, e le mettono nel forno caldo. Ivi le tengono per venti giorni, e quando accade di doverle riscaldare, levano le paniere dell'uova e le serbano in luogo caldo, ove sia un calor sufficiente a mantener vivo il feto; temperato poi il calor del forno tornano a riporvele, e così di mano in mano le conservano fra un calor dolce, e temperato, finchè ne nascono i pollicini. Aggiungono alcuni alle suddette penne una porzione di pollina polverizzata, come materia calida, e necessaria a sviluppare il germe.

Altri poi costruiscono il forno in altra guisa; Questo è fabbricato principalmente

di mattoni. Ha al di sopra un apertura tonda di circa a un braccio di diametro. Ogni forno si divide ordinariamente in ventiquattro forni, cioè dodici per parte, che formano due piani di sei forni per ciascuna parte, e l'una parte, e l'altra è divisa da un passatojo assai stretto per comodo del fornajo. Diversa è ancora la maniera di far nascere i pollicini da quanto abbiamo detto di sopra. Poichè mettono le uova nei forni da basso, e mantengono per otto giorni un fuoco lento di paglia nel forno di sopra, dopo di che si chiudono quelli, ove sono le uova, ed in termine di sei giorni li riaprono per separare le uova chiare dalle piene. Rimettono i buoni nel forno del piano di sopra, e tengono per due giorni un piccolo fuoco di paglietta in quelle da basso, e si aspetta, che i pollicini sieno nati; il che accade in capo a ventidue giorni, cominciando a rompere il guscio il ventunesimo.

Non si servono di questi forni, che dal mese di Decembre al mese di Aprile, non essendo tempi propri colà quelli del gran caldo.

Altri infine usano un piccolo forno di ferro, o di rame, o di latta fatto a foggia d' un forno da pane: se non che sotto il pia-

no di esso è un altro fornello per farvi fuoco in guisa, che questi resti comunicato a tutto il resto del forno; ma giova assai per dare un calor temperato l'usare in vece di fuoco vivo quattro lampade accese collocate ai quattro angoli, in guisa che la loro fiaccola riscaldi egualmente, e sempre col medesimo grado di calore tutto il piano del forno. Mettono sul piano di sopra una quantità di penne, e sopra di esse distendono le uova, sulle quali poi spargono altre penne, e le fermano con una specie di guancialetto, come se fossero covate dalla Chioccia, ed in tal guisa si giunge all'effetto.

Questa maniera di far nascere i pollicini dalle uòva in forno, credono alcuni, che non possa riescire altrove, che ne' Paesi già detti; ma l'opinione è fallace; poichè anche in Toscana è stata provata non solo da S. E. il Marchese Carlo Ginori ne' suoi ultimi tempi, ma anche da me medesimo; ed è stata provata secondo la qui sopra ultima maniera, che si usa in Levante, non senza un favorevole successo.

CAPITOLO XI.

Dei Pollicini, loro cibo, e modo di custodirli.

Appena principiano a nascere le uova si possono togliere dal covo della madre i piccoli Pollicini, e darli alla custodia di altra Chioccia, o pure metterli in una paniera, dove siano delle penne, e coperta di un panno, e in luogo caldo; ma la regola migliore sarà di lasciarli stare sotto la madre fino a tanto, che non siano nati tutti, che suol succedere in capo a due giorni, tanto più, che in questo spazio di tempo non han bisogno di cibarsi.

Nati dunque tutti, e dati in custodia alla madre si pongano assieme con essa in una piccola botticella, o altra cosa simile per un sol giorno, e non più, sempre in luogo caldo per esser sensibilissimi al freddo. Si dia loro di tempo in tempo un poca di aria per assuefarveli a poco a poco, e si cibino di alquanto panico, o miglio, o vermi di sugo di Asino, e Cavallo mescolato. Non tornerebbe male fino da quel tempo per garantirli dalla pipita, e altre malattie a cui son soggetti di far loro ogni tanto dei

profumi di Puleggio, di Rosmarino, di Timo salvatico, e di altre erbe odorose, il fumo delle quali è ad essi salutevole.

Il giorno appresso si pongano con la lor madre sotto una cesta tessuta di salci, o vimini in una camera ariosa, o in un cantone della bassa corte esposto al sole, perchè il caldo li fortifica. Indi di due in due giorni, e di quando in quando per l'istessa ragione si facciano sortire all'aria, ma si riguardino dalla pioggia, e dal vento, finchè non hanno compiti i quindici giorni, poichè morirebbero sicuramente. Spirato poi quel termine si lascino pure in libertà.

Il loro nutrimento in questo tempo sarà miglio, o panico crudo, orzo, o grano cotto; qualche volta midolla di pane inzuppata nel vino, o nel latte, o senza ammollirla. Tutto ciò aguzza loro l'appetito, e l'ingrassa. Vi sono alcuni, che li nutriscono in questo tempo di farina di orzo, o di grano stemprata in vino, o acqua; di che fanno un pane, lo cuocono, e glie lo danno.

Sogliono altresì in questi quindici giorni non lasciarli cibare sopra i sassi, perchè non si guastino il becco ancora tenero, ma sogliono mandarli sopra un monte di sugo dove si divertono, e imparano a mangiare,

e vi trovano il loro nutrimento. Le foglie di porro trinciate minutamente, e mescolate con formaggio gli appetiscono assai, e serve loro per riscaldarli, e gli fortifica il cuore. Sopra tutto abbiano sempre acqua pura, a chiara.

Passati poi i quindici giorni, tempo da lasciarli, come si è detto, in libertà, seguendo la madre si procacceranno il cibo anche da per se stessi; il che è pure di lor giovamento. Si avverta solo, che non scorrino in luoghi pericolosi da perdersi, o da esser rapiti, sebbene la madre suole averne in tutto e per tutto la cura, fino a difenderli dai venti, e dalla pioggia, e parimente dal freddo, chiamandoli, e ricoverandoli sotto la ali. Ma siccome talora non possono da loro stessi, e specialmente in alcune stagioni procacciarsi tanto cibo, che basti, così converrà in tal caso dar loro da mangiare almeno due volte il giorno a proporzione della loro età, e continuare altresì verso di loro le solite cure dette di sopra, fintanto che non abbandonino del tutto la madre.

Per risparmiare le Galline, che hanno covato, e renderle più presto fruttifere di uova, l'economia richiede, che si dia ad

una Chioccia tanti pollicini, quanti ne può condurre, o quanti ne può tenere sotto le ali, che sono dal numero di 25. ai 30. Per esempio due Galline hanno covato, e si ritrova ciascuna di loro quindici pollicini; si tolgano i quindici all'una, e si accrescano all'altra, e quella, che resta senza si rimetta a far uova, o a covare di nuovo. Avendo però la cura di toglierli alla più giovine, si perchè le giovani sono più feconde di uova, e dall'altro canto sogliono per lo più essere meno amorose per i figli.

Non volendo poi dare ad altra Gallina i pollicini, che si tolgano all' una, ad effetto di una maggiore economia, si potranno benissimo dare in governo ad una Pollanca, la quale non solo li custodisce in ogni genere, ma ne può condurre ancora in maggior copia. Lo stesso benefizio si può esigere parimente da un Cappone, che sia grosso, sano, è svegliato; e per assuefarvelo se li pela il petto, e il corpo; indi si pugne ben bene con ortica, e si cerca di ubriacarlo con pane inzuppato nel vino. Trattato così per due, o tre giorni si riserri in luogo stretto, e si ponga con esso un pollicino, che abbia almeno 20. giorni. Questi credendolo la madre gli anderà attorno,

e gli si porrà sotto il petto per riscaldarsi. Il Cappone sentendone benefizio anch'esso lo accarezzerà e gli porrà affetto. Il giorno dopo se li diano quei pollicini, che si vuole; E indi a pochi giorni si lasci in libertà. Allora si conosceranno le cure, che egli ha nel custodirli, pascerli, difenderli, e finalmente allevarli fintanto che non siano grandi, il che suole accadere terminati i tre mesi.

CAPITOLO XII.

Dei Pollastri, loro qualità, ed uso.

Arrivati che sono i Pollicini all'età di tre mesi, e divenuti grandetti si chiamano Pollastri; e non avendo quasi più di bisogno dell'ajuto della lor madre per procacciarli il cibo, ed esser difesi dai loro aggressori principiano ad abbandonarla. In questa età e anche prima si comincia a conoscere i maschi dalle femmine. Quelli si chiamano *Galletti*, cioè piccoli Galli, e queste *Pollastre*, fino a tanto però, che non principiano a far l'uova, poichè allora si chiamano Galline.

Tanto li uni, che le altre fino d'allora

principiano ad esser buoni per cibarsene, e la lor carne in questo tempo è più salutevole che in qualunque altro. Questa è un nutrimento pettorale, di facil digestione, e che umetta, rinfresca, e conviene ad ogni età e temperamento.

Il Galletto per altro a differenza della Pollastra (la quale di giorno in giorno si fa migliore, fintanto che non diventa Gallina) arrivato all'età dè quattro mesi, a causa della di lui calidità, e lascivia, si rende meno buono, meno saporito, e di una carne più nera, livida, alida, e poco sana. E tornerà assai bene di non lassarli fra le Galline, perchè molto le inquietano, ed essi divengono peggiori.

Fin d'allora dunque, scelti quei, che è necessario lassarli per razza, dotati di quelle prerogative, di che al Cap. III. Tutti gli altri, o si vendano, o si mangino (1), o si castrino.

È necessario per altro di fare ancora una buona scelta di quei, che devono castrarsi. Questi siano i più grossi, i più venienti, di buona razza, e che non abbiano la

(1) Il vero tempo di mangiare il Galletto è nel mese di Agosto. su tal riflesso sul principio di detto mese, in Toscana se ne fa grand'uso in regali.

cresta doppia, o a corona, perchè dovendosi loro tagliare patiscono assai, e più ritardano a guarire.

Sebbene in tutta l'estate si possa fare questa operazione, il tempo per altro più a proposito è il mese di Giugno.

In quanto alla maniera poi di castrarli si usava in antico, e presso i Romani specialmente, di bruciarli con ferro caldo fino al vivo gli unghioni, o siano sproni delle gambe, e impiastrargli poi, o con terra azilla, o da far pentole (1). In oggi per altro non si pratica più così, ma in miglior modo, e più facile si castrano. E per riuscirvi perfettamente si fa loro una incisione sotto il ventre col coltello, tanto larga, che vi possa passare un dito da una parte in dirittura ai testicoli detti comunemen- Granelli, avvertendo però di non intaccar loro le budella. Ivi s'inserisce il dito per cercare i detti Granelli, e trovati si estraggono gentilmente. Levati questi appena, si ricuce il taglio con ago, e filo, e si impiastrano con burro fresco, o grasso di Gal-

(1) Varrone: de re rust. lib. 3 cap. 10.
Candenti ferro inurentes ad infima crura.
e Columella lib. 8. cap. 4.
Ferro candente calcaribus inustis.

lina. Alcuni vi pongono una penna con olio di oliva, e cenere, e dopo tagliata loro la cresta si lasciano andare, sebbene per non farli patire di più, molti non glie la tagliano ma tagliandola, sopra il taglio pure della cresta si pone una penna, olio, e cenere.

Da questa operazione il Galletto divien Cappone, e per qualche giorno stà malinconico. Alcune volte gli marcisce la piaga, e muore; E' parimente sottoposto a morire se l'operazione non è ben fatta.

Appena castrato si ammutolisce, nè canta più, nè più seguita le Galline, se gli ritira la cresta, ed i bargigli, e si l'una, che gli altri gli diventano sbiancati. Cambia temperamento, e perde il calor naturale di Gallo. Si rende cibo sanissimo, e buono più di qualunque altra carne generando sangue perfetto, ragguaglia gli umori, eccita l'appetito, fortifica il calor naturale, e si conviene a tutte le complessioni, età, e temperamenti, in ogni stagione, in ogni tempo e specialmente nell'inverno. E perchè sia anche migliore deve mangiarsi quando è giovine tenero, grasso, ben nutrito, e meglio se sia di sette in otto mesi(1)

(1) Niccolò Lemery trattato degli alimenti cap. 17.

Le carni del Cappone hanno quasi le medesime qualità della Pollastra, ma sono ancor più nutritive, più saporite e più gentili; ciò che non segue per altro, quando non restano ben capponati; e si distinguono tali quando resta loro la cresta, e bargigli rosseggianti, e che cantano come i Galli, essendo allora meno buoni, e meno sani (1).

Le Pollastre pure si castrano ancor esse, ma in diversa maniera dai Galletti; aprendole nel medesimo luogo, e con ferro adunco, levandoli la Matrice, o sia l'Ovaja.

Questa operazione delle Pollastre non l'ho vista praticare fra noi, ma dice il Tanara, che una volta si praticava nella Francia; come lo assicura ancora Giovanni Bruirino Campeggi, e che tuttora si pratica con molta utilità e vantaggio, sì perchè ingrassano meglio dei Capponi, sì perchè la lor carne è più sana, gustosa, e saporita, onde Marziale.

Pascitur & dulci facili Gallina farina,
Pascitur & tenebris: ingeniosa gula est.

(1) Gallerone, o Gallastrone sogliono chiamarsi capponi mal castrati.

CAPITOLO XIII.

Della maniera d'ingrassare i Polli.

Sebbene sia stato sempre in costume d'ingrassare i Polli in considerazione di ricavarne un miglior cibo; e sebbene si veda altresì praticar tutto giorno, non ostante sembra, che in questi nostri Paesi, e specialmente al presente non vi si ponga più quell'attenzione, che vi applicavano gli antichi.

Si legge, che presso i Romani arrivò a segno tale il lusso d'ingrassare le Galline, che convenne l'emanare una legge a posta per proibirle. E di fatto nel Consolato di Cajo Fannio, undici anni avanti la terza guerra di Cartagine, fu vietato di porre in tavola nei conviti più di una Gallina per pasto, e che questa non fosse ingrassata. Questa stessa proibizione fu confermata in successo di tempo da diverse altre leggi, e pare, che fino da quei tempi si cominciasse a tralasciare le diligenze d'ingrassare questi animali, e che di mano in mano sia sempre andata decadendo fino a questi ultimi nostri tempi, e specialmente in questi Paesi. Alcuni luoghi della Francia per

altro, come nella bassa Borgogna, in Mans, Nella Bressa ec. anche al presente vi è il gusto, e l' ambizione di farle assai grasse.

Tutte le stagioni son proprie per questo effetto, ma nel tempo d' inverno, e in specie nel Gennaro, e Febbraro i Polli sogliono ingrassare piu che in altro tempo. Avvertendo, che quanto più l'animale sarà giovine, tanto maggiormente, e più presto prenderà il grasso.

Nell' istessa maniera, che s'ingrassano le Galline, si possono ingrassare ancora i Pollastri, ed i Capponi. L'istesso cibo, e le medesime diligenze possono ugualmente servire a tutti, sebbene i Capponi sogliono ingrassare molto più, e in meno tempo.

Per ingrassare dunque fuori dell'ordinario questi animali, è necessario, che siano serrati in luogo augusto, dove sia abondanza di granella, di acqua netta, e pura, e di caldo, e scarsezza di lume. A questo effetto si procuri di riserrare quel numero di questi animali che si vorranno ingrassare, in una stia, o gabbia fatta a posta per questo fine, e meglio sarà se vi saranno nella medesima tante divisioni, quanti sono gli animali, dimodochè uno resti separato dall'altro. Ogni stanzetta sia stretta,

alta, e lunga in modo, che il Pollo appena possa girarsi, e sollevarsi. Sia pure composta tutta di tanti sottili, e stretti regoletti, con tanta distanza dall'uno all'altro, quanto vi possa passare comodamente la testa di qualunque Cappone, e co'medesimi regoletti sia serrata di sotto, e al di sopra. Il coperchio per altro sia fatto in maniera da potersi alzare a piacimento, per mettere, o levare i detti animali. Posi questa gabbia sopra a quattro piedi alti almeno mezzo braccio, acciò che il fondo della medesima resti in tal distanza alto da terra; sia per scansar l'umido, sia per conservare la pulizia. Per la parte d'avanti si ponga una cassetta di mangime tanto lunga, che prenda tutta la lunghezza di detta gabbia, e sospesa alle due cantonate in altezza proporzionata, che facilmente l'animale ponendo il capo fuori da quell'intervalli possa arrivarvi; similmente dall'altra parte si ponga uno, o più vasi dove possa bevere.

Questa stia sarà posta in luogo caldo, asciutto, e oscuro, e prima di mettervi i Polli si pelerà loro la testa, e il di sotto delle coscie per liberarli dai pedocchi pollini. Vi è chi gli cava anche gli occhi per renderli ciechi, perchè si crede che il moto

la luce, e l'aria li dissipi, e impedisca loro d'ingrassare.

Il modo poi di nutrirli dentro questa loro prigione è praticato diversamente.

Racconta Plinio (1), che i primi, che ingrassassero questi animali furono gli Uomini di Delo, dando loro latte mescolato col cibo; e che così pasciuti riescivano molto più grati, e saporiti. Palladio vuole, che si dia loro orzo mezzo cotto. Gallo (2) poi crede, che si ottenga il medesimo intento, dando loro semola cotta nel brodo, vena, miglio, e panico crudo, o pane inzuppato nell'acqua, o vino.

Crescenzio (3) consiglia il formento cotto. Fiorentino (4) farina di orzo stemprata in acqua. In somma, chi dà loro una cosa, chi l'altra. Vero è per altro, che tutti questi cibi sono buonissimi per ingrassarli, o siano mescolati in un modo, o in un altro, procurando, che lor non manchino, come pure l'acqua chiara, e pulita. Se s'ingrassano a forza di latte la lor carne divien più

(1) Storia Naturale lib. 10. cap. 50.
(2) Trattato di Agricoltura giornata X.
(3) Trattato di Agricoltura vol II. cap. 84.
(4) Notevoli ammaestramenti di Agricoltura di Costantino Cesare lib. 13. cap. 7.

bianca, sana, e delicata. Perchè facciano la cute gialla si dia loro del granturco. Vi è qualcheduno, che per dar gusto alla carne mescola col loro cibo coccole di ginebro ben peste. Vi è pure chi compone una pasta di farina di orzo, di miglio, e di avena distemprata con latte, acqua, e miele facendone alcune pillolette, quali danno loro due volte il giorno.

Io ho più, e più volte fatto praticare di farli stare senza mangiare il primo giorno, che si serrano nella stia; indi per due giorni gli ho fatti purgare, dando loro da mangiare delle foglie di Cavolo, e insalata ben tritate, e cotte con semola in grassumi di cucina. Finalmente poi senza altra diligenza ho fatto dar loro un mescuglio di grano, loglio, panico, e granturco senza misura, e avendo cura di conservarli puliti; e così in quindici giorni circa si son trovati di una grassezza prodigiosa.

CAPITOLO XIV.

Delle Malattie de' Polli, e loro cura.

Egli è certissimo, che anche i Polli sono soggetti a tutte le Malattie, ed i ncomodi

naturali, come lo sono tutti gli altri individui, malgrado ancora le diligenze che possano usarsi per preservarli sani. Vi sono per altro alcuni mali che sono più particolari di questo animale, ed io credo una parte essenziale del mio impegno il farne conoscere il carattere, ed additarne i mezzi per guarirli.

Per tanto, i segni più comuni per conoscere, quando un Pollo è ammalato sono il vederlo malinconico, inappetente, pigro nell'uscir la mattina dal Pollaio, sollecito a tornarvi la sera; il vederlo con le penne gonfie, ed arruffate, con gli occhi smorti, e simili cose; e quindi sarà necessario d'individuare la specie del male per devenire ai rimedi.

La *pipita* suole assere il male il più comune di questo Animale. Consiste questa in una cartilagine o pelle biancastrà, che viene loro sopra la lingua, e gli serve d'impedimento al mangiare, e al bere. L'origine di questo male il più delle volte è quella, o di aver sofferto la sete, o di aver bevuto dell'acqua torba, e cattiva, ovvero dall'avere usato cibi calorosi, come sarebbero fichi uva, e simili, che gli riscaldano il sangue; E ciò suole accadere il più

delle volte dal tempo della raccolta fino alla vendemmia, a cagione non tanto dei detti motivi, come dice Plinio (1), ma anche per la stagione calda, la quale molto vi contribuisce.

Attaccato l'animale da questa malattia, che da a conoscere col non potere nè bere, nè mangiare, e venutine in chiaro con aprirli il becco, ed osservarli la lingua, si deviene all'operazione, la quale riesce facile assai, consistendo solo in toglierli con uno spillo, o ago di sopra la lingua la detta pipita, o sia cartilagine biancastra, lavandoli però subito la lingua, e il becco con aceto tepido, o con pura saliva, o in luogo di usare l'una, e l'altra se li può stropicciare la piaga con sale pesto. Ma siccome questa malattia è la conseguenza di un eccessivo calore interno, così oltre al rimuovere l'effetto bisogna rimuovere anche la causa, e però conviene separare l'animale dagli altri, e tenerlo per due, o tre giorni sotto una cesta, dandoli a bevere dell'acqua chiara, ove siano immersi dei semi di cocomero, o di zucca, e dopo di quel tempo se gli mescoli nell' acqua un po-

(1) Storia Naturale lib. X. cap. 58.

co di zucchero candito per due altri giorni, avertendo di non cibarlo, che di orzo, o pastoni di semola; e in questa guisa l'animale tornerà in salute, e si potrà rimettere in libertà con gli altri. Plinio (1) insegna, che si curino i Polli dalla pipita, col rallentarli il cibo d'ogni sorte, e farli dormire al fumo del lauro.

Si crede, che un preservativo per tal malattia sia lo stropicciare il naso all'animale con aglio, e mettere una porzione di questo nell'acqua che beve; parimente profumare il Pollajo con erbe odorose, e aromatiche, e purgare gli animali con dar loro a bere dell'acqua, ove sia del succo di bietola. Finalmente poi altro preservativo è il mescolar loro nel mangime, del grano, e semi di ligustro, e suffumigarli con sabina, aglio, e foglie di porro.

Vi è chi cura la pipita (2) tanto dei Polli, che di altri volatili con midolla di pane inzuppata nell'olio caldo, dandola loro a mangiare, quando è raffreddata. Altri con lavar loro la bocca con orina umana; altri

(1) Storia Naturale lib. X, cap. 58.

(2) Pietro de Crescenzi Tom. 2. lib. 9 cap. 84. dice che la pipita si levi gentilmente con l'unghia, e si secchi la piaga con aglio trito.

in fine con darloro a bevere dell'acqua, ove sia stato infuso dell'aglio. Io ho veduto dalle contadine profumare ai Polli il capo con Timo, Issopo, Rosmarino, e altre erbe odorifere.

Altra malattia dei Polli è il *flusso*, o scioglimento di ventre, e questo avviene, quando essi non trovano da pascolarsi, che di sole erbe, e non mangiano nessuna porzione di granella. Questa malattia è tanto dannosa, che ne fa una strage considerabile, e per curarla bisogna dar loro a bevere un poco di vino caldo bollite con scorza di mela cotogna, e cibarli di orzo cotto; avvertendo tenerli in questo tempo serrati sotto una cesta. Anche il dar loro per due, o tre giorni dei torli d'uovo sodo, tritati, e mescolati con orzo bollito, scorza di mela cotogna, o ghiande è un altro rimedio efficace per il flusso.

Ad un'altra malattia del tutto opposta alla precedente sono soggetti i Polli. Questa è la *stitichezza* di ventre, e per lo più accade nei pollicini. Un rimedio per la medesima è il pelar loro subito il groppone, e il di dentro delle cosce, indi dar loro a mangiare della bietola, e lattuga ben tritate, ed unite a una porzione di semola, ed il tut-

to cotto in acqua, ovesia stemprato un poco di miele: Altri curano questo male con far loro passar dall'ano un filo di paglia, o penna unta in olio.

Accade talora, che o per gran freddo, o per gran caldo soggiacciono i Polli a *flussioni, catarri, o infiammazioni*, che hanno principio da un ristagno di umori nel capo. Si vedono allora disappetenti, e si sentono continuamente, quasi che sonacchiare. Un rimedio efficace è il far passar loro una piccola penna per le narici, onde si promuova l'umore, e tracoli. Se poi la flussione fosse passata in qualche parte del corpo, ed ivi avesse cagionato infiammazione, donde una postema esterna, si curi questa con mettervi sopra del sale pesto.

Alcune volte si vede venire su gli occhi dei Polli una maglia, o vogliamo dire una macchia bianchiccia. Questa malattia vien detta *lupinello*, quasi da lupino, a cui si assomiglia la detta macchia, e vogliono tutti gli Autori, seguitati dal sentimento di tutte le nostre Contadine, che ella derivi dall'aver mangiato dei lupini. Ma io la crederei derivante da una acrimonia nel sangue originata indistintamente da cattiva qualità di cibi, dalla quale per altro io

non escludo il genere dei lupini. Si cura questo male con rettificare gli umori, e purgarli, come abbiam detto di sopra, con dolcificanti. Per far loro poi smaltire la maglia negli occhi pongono alcuni nel di dentro della cesta, ove sono serrati, alcuni bastoni di fico collocati, e sospesi orizzontalmente presumendo, che l'Animale fregando su quelli l'occhio offeso possa la qualità del legno assai giovarli. Altri pongono sull'occhio della chiara d'uovo sbattuta con poco allume, sale ammoniaco, e miele. Altri tolgono dall'occhio con un ago la maglia, e bagnano poi la parte con del latte: Altri infine adoprano allume, orina umana, e zucchero.

Altra malattia è quella detta comunemente *calcinaccio*, perchè evacuano uno sterco bianco il quale s'indurisce loro intorno all'ano, e sembra calcina indurita. Questa deriva da una eccessiva calidità interna, e da stitichezza di ventre, che nuoce loro alla massa del sangue. L'unico rimedio per questo male è di purgarli con dolcificanti, come sarebbe erba, semola ec.

Altra malattia è quella detta *frascone;* e questa per lo più suol far morire i piccoli pollicini, massime quelli, che nascono trop-

po tardi. Gli attacca nel mese di Settembre e di Ottobre, quando spirano venti freschi o veramente sulla fine di Luglio, quando regna un gran caldo; si conoscono dal vederli, malinconici, con penne gonfie, e arruffate, e dal non voler mangiare. Per curarli si fanno levare dal Pollajo più al tardi la mattina, e vi si rimettono più presto la sera, ed il giorno si tengono al sole, dandoli a bevere dell'acqua, ove siano infuse delle corteccie, e foglie di frassino, e per cibo miglio, e panico.

Finalmente ad altre malattie son soggetti Polli: Alcuni danno tal volta in *malinconia*; altri danno in *etisia*; altri soffrono la *gotta*; altri la *rogna*; altri il *mal caduco*; Alcune Galline si ammalano per troppo far uova; altre per esser troppo attaccate a covare; altre fanno delle uova imperfette, e innanzi tempo: ed a tutti questi mali non sò indicare altro rimedio, che quello di usar loro dell'attenzione per difenderle dall'ingiurie delle stagioni, e cibarle di un vitto rinfrescativo, e purgante, avertendo sempre, che quando un Pollo è ammalato conviene separarlo dagli altri, e riporlo sotto una cesta, o gabbia destinata a simili casi.

Un rimedio per altro particolare per il

mal caduce è, secondo alcuni, il tagliare ai Polli l'unghie, e bagnar loro spesso i piedi con vino caldo: altro rimedio pure paticolare per la gotta, è l'unger loro i piedi con burro fresco, e grasso di Gallina.

Per accidenti straordinari accade tal volta una universale epidemia nei Polli con grandissima strage di essi, come nel mese di Maggio dell'anno 1764. seguì nel Genovesato, nel Lodigiano, e nel Cremonese. In tale occasione è difficile l'apprestare dei rimedi, perchè non si conosce, quando l'Animale ne è assalito, anzi se ne sa prima la morte del male. Tutta volta indicherò le disposizioni prese dai Magistreti di Sanita l'anno sudd. 1764. che furono di ordinare di tagliare ai Polli la cresta, e i bargigli per trar loro una quantità di sangue, come per salasso, e oltre a questo che si avesse cura per la massima pulizia de' Pollai, e si facessero in essi dei suffumigi odorosi, come di ginebro, incenso, alloro, e rosmarino, dando loro in questo tempo a bevere dell'acqua, ove fosse mescolato dell'aglio, e scorza di frassino.

Oltre le malattie corporali, già dette, sono soggetti i Polli ad altri incomodi, e pericoli. Alcuna volta sono attaccati da pic-

coli insetti, come pidocchi pollini, e pulci, i quali cacciandosi loro fra le penne, e succiando il sangue, non li lasciano dormire, nè star mai quieti; onde è che allora diventono magri, le Galline non fanno uova, nè possono covare, e talvolta ancora muojono. Per rimediare a ciò si unge l'animale con burro, o olio, e si lava in acqua, dove sia stato bollito del comino, e dei lupini; sebbene Paxano (1) consiglia in simili casi di usare in luogo di acqua vino, ove per altro sia una ugual porzione di comino, di strafizeca, ma sopra tutto si tenga l'animale pulito. Vi è poi chi consiglia ancora dei suffumigi di zolfo, non solo all'animale, ma a tutto il luogo ancora, dove egli abita.

Dopo questi insetti vi sono degli animali rapaci, sì quadrupedi, che volatili, che fanno de' danni ai Polli. Vi è la Volpe animale astuto, e ghiottissimo delle Galline (2) Essa vive nelle macchie, ove ha la sua tana.

(1) Lib. 14. cap. 11.

(2) Dice Crescenzio Tom. 11. lib. 9. cap. 84. che se la Volpe trova la notte qualche Gallina fuori del suo Pollajo a dormire sopra qualche albero non potendo ella salire a prenderla, usa la furberia di minacciarla con la coda, come se fosse un bastone, e guardandola con occhi scintillanti, la Gallina impaurita cade, e la Volpe se la mangia.

Ne esce la notte, e qualche volta sul mezzo giorno, massime nei tempi di estate col comodo delle piante, che son rivestite, astretta, o dalla fame, o dal bisogno di nutrire i suoi figliuoli; ed accostandosi alle case, senza entrare ne'Pollaj si pone in aguato, assalisce i Polli, gli ammazza, e se li porta via. Vi è la Faina, e la Donnola piccoli animali, i quali non appostano i Polli di giorno, ma entrano di notte nei Pollaj, ne ammazzano quanti ne trovano, più per suggerli il sangue, che per mangiarli, ed ivi li lasciano. Anche i Topi son dannosi assai, perchè, o rompono le uova, o ammazzano i piccoli pollicini. Finalmente vi sono degli uccelli di rapina, come il Falco, il Nibbio, ed altri, i quali di giorno gettandosi a terra rapiscono i Polli, e se li portano via.

Il più efficace rimedio contro questi dannosi animali, sarà l'aver cura di custodire il Pollajo, tenendolo ben chiuso la notte, e procurare, che i Polli nel giorno non si discostino troppo, per averli sotto gli occhi il più che si può, e non dare adito a detti animali di accostarsi senza timore, o suggezione. Sarà anche un ottimo preservativo il tenervi di buoni cani in guardia. Vi

è chi crede, che mettendo un campanello al collo del Gallo serva a tenere discosta la Volpe (1).

CAPITOLO XV.

Dell'utilità, e profitto de' Polli.

Colui, che saprà ben custodire i suoi Polli, ed userà verso quelli tutte le attenzioni a loro necessarie, e che abbiamo fin qui insegnato, potrà cavar dai medesimi un considerabil vantaggio.

Un Pollajo ben condotto è un vivo tesoro, una miniera abbondantissima, e che rinasce tutti i giorni; è un soccorso giornaliero per una famiglia, un comodo particolare, e continovo alla publica necessità. Ognuo sa il buon nutrimento di un Pollo lesso, la delicatezza di un Pollastro, e l'uso grande delle uova negli alimenti: È ben manifesto

(1) Costantino Cesare nei notabili ammaestramenti di Agricoltura lib. 14. cap.21. crede, che la Volpe, e la Faina (come pure nessun altro animale) non possano nuocere alle Galline, ponendo loro sotto l'ale la ruta salvatica, e massimamente, se loro si darà mescolato col cibo il fiele di Volpe, e vien ciò confermato da Africano, e da Democrito.

poi, di quanta utilità siano anche le penne (1), e gli escrementi di questi animali; l'une si destinano per riposare le membra (2), per difendere dal freddo il nostro corpo (3), e tal volta ancora per adornarlo. Gli altri sono i migliori frà sughi, che si spargono sulla terra per renderla fertile, ed abbondante di granella, di erbe, e di frutte; dunque si può dire, che buona parte del nostro mantenimento, o mediatamente, o immediatamente da questo animale proviene.

Considerato poi il commercio, che si fa tanto di Polli, che di uova è sorprendente il danaro, che circola. Quasi tutti i Mercati, che si fanno nelle terre, e castella della Toscana, consistono in Polli, e quindi, oltre al supplire essi ai bisogni di una famiglia, servono ad arricchirne altre.

In effetto per un calcolo da me fatto so-

(1) Le opere di piuma, così nei ricami come intessute, sono state in uso e si usano tutto giorno, e ne abbiamo molte testimonianze referite, ed illustrate dal chiarissimo Lodovico Ant. Muratori Tom. 1. dissert. 25.

(2) Ogni uno sa, che di piume si fanno guanciali, materasse dette comunemente coltrici.

(3) Seneca Epist. 90.

Non avium plumae in usum vestis conseruntur

sopra a una nota genuina, che mi è passata fra mano del numero dei Polli, e uova, che entrano solamente nella Città di Livorno proveniente dall'interno della Toscana, trovo, che in un anno se ne introducono per un equivalente, che sorpassa le quattrocento ottanta mila lire. Or se consideriamo l'equivalente, che entra nelle altre Città di Toscana, ed il consumo, che se ne fa in tutte le campagne; noi ben vedremo a qual considerabil somma possa ascendere il valore del prodotto totale di questo genere in un anno; non ostante, che si tengano i Polli, quasi più per divertimento, e non per trarne profitto.

Ma affinchè ogni uno possa meglio comprendere l'utilitá preponderante, e il profitto proveniente da questi animali, il quale si crede a ragione di un cento per cento l'anno, io esporrò qui abbasso un calcolo della spesa, e della rendita.

Si è detto innanzi, che una Gallina racchiusa mangia il giorno tanto, che equivaglia a quattro once di mescolo. Dunque cento Galline racchiuse mangiano circa a cento sacca di detto mescolo, il quale computato un anno per l'altro a quattro lire il sacco costano lire quattrocento; e tanta sa-

rà all'incirca la spesa del loro mantenimento(1). Considerato poi, che le dette cento Galline produrranno solamente dodici dozzine di uova per ciascheduna, se ne trarrà in un anno 1200 dozzine, che computate a soldi otto per dozzina importano lire 480.(2) alle quali aggiunte lire 100 di ricavato di sacca 50 pollina, che rendono, se ne avrà una rendita di lire 580. e dedotte da esse la spesa qui sopra descritta di lire 400. ne avremo dunque un utile netto di lire 180. all'anno.(*)

Resterebbe ora a calcolare l'utile dei Pollastri, che si possono trarre, così dei Capponi, ma questo è un calcolo da non potersi fissare. Io per altro dirò che per questo conto le dette cento Galline non possono in un anno produrre un minor profit-

(1) Le Galline vaganti, cioè a dire, che possono scorrere per procacciarsi il loro mantenimento, costano la metà delle racchiuse, ed in tal caso l'utile sarà assai maggiore.

(2) Quando fosse accordata l'estrazione delle uova da questi felicissimi Stati per fuori; il prezzo delle medesime sarebbe assai maggiore, come si è veduto per esperienza in occasione di essrne state estratte; si Promoverebbe l'industria in questo genere, e s'introdurrebbe non poco danaro

(*) Al momento che l'Autore scriveva non vi erà in Toscana la libertà del Commercio N. dell'Edit.

zo di altre lire 200, Donde si vede chiaramente, che se il profitto monta a lire 400. e se lire 400. è la spesa, che portano, non è da imputarsi, che il detto profitto ascenda alla ragione di un cento per cento all' anno.

Fine della Prima Parte.

PARTE SECONDA

CAPITOLO I.

Dei Colombi, e loro particolarità.

Sebbene i Colombi, o Piccioni, come volgarmente si dicono, non sieno alla vita umana di un tanto benefizio, quanto abbiam detto di esserlo le Galline, non potendosi da questi avere altro prodotto, che dei loro piccoli figliuolini, ciò non ostante son così numerose, e così benefiche le qualità, e prerogative loro, che non ammettono trascuranza, anzi richiedono una egual premura, e considerazione, quanta può aversene per le Galline medesime.

Il Colombo è un animale fra il genere dei volatili non ignoto ad alcuno; animale dotato dalla natura di una particolar bellezza, sia per la varietà delle sue piume, sia per la sua vaga corporatura, sia per la pulizia, in cui egli ama di mantenersi fino al segno di apprezzare la sua abitazione, allor che è candida, e come dice Marziale.

Quaeque gerit similes candida turris aves.

Non avendo egli, come gli altri animali armi valevoli per difendersi forse per questo mai non si adira, non si cimenta a battaglia, ma timido, e pauroso cerca sempre la pace, e scampa con la fuga gli assalti de' suoi nemici; onde quasi a ragione fu detto essere egli senza fiele. Per cagione parimente di sua timidità sdegna lo star solo, e quindi volando si attruppa con gli altri Colombi, ed ama ancora di abitare presso gli Uomini, sebbene questi l'insidino tutto giorno. Costa anche poca premura, e poca o punta spesa per cibarlo, poichè da per se stesso esce dalla Colombaja, e va vagando per la Campagna a procacciarsi il cibo. Tutto questo per tanto può dirsi, che esattamente corrisponda al sentimento di colui, che scrisse.

Vola in schiera il Colombo, e va veloce,
Intorno all'acque si trastulla, e gode,
Non ha fiele, e con l'arme sue non nuoce,
E par che pianga, se cantar ei s'ode,
Gli suoi figli nutrir s'affanna, e cuoce,
E di verace amor merita lode;
Per suo cibo raccoglie i grani puri,
E per suo nido elegge i forti muri.

Il più particolar pregio per altro del Colombo é quello dell'amore; Egli a differenza di tutti gli altri animali presceltasi una volta una compagna, mai più l'abbandona; si amano sempre con tenerezza, si conservano una incorrotta fedeltà, e soffrono scambievolmente il peso del proprio mantenimento, e di quello dei loro figli; onde Properzio.

Non me Chaoniæ vincant in amore Columbæ

Evvi per fino, chi crede, che morto l'uno viva l'altro sempre vedovo, e scompagnato piangendo la sua perduta compagnia. Io per altro ho osservato più di una volta, che un Colombo scompagnato dopo qualche tempo torna di nuovo a riaccompagnarsi, quando egli non sia troppo avanzato in età.

A riguardo del suo grand'amore, e placidezza, egli è tenuto per il simbolo dell' amore stesso, e della pace. Per tale viene distinto, e celebrato tanto nelle Sacre Storie, che nelle profane. Si vuole ancora, che per la sua fedeltà ritorni alla sua abitazione, o Colombja tante volte, quanto possa esserne tratto, sebbene fosse trasportato in luogo da essa parecchie miglia lon-

tano. Ed è forse per questo, che gli Antichi se ne servivano anche in casi importanti, come di messaggiero di lettere, secondo che dicono diversi Autori di credito, anzi si vuol di più, che in alcune parti, e massime nell'Egitto anche ai nostri tempi, se ne servano per tal effetto (1).

Posto questo per vero, conforme io lo credo, per qualche leggiera prova, che non ho fatto, non semberà stravagante, che Columella ci asserisca, che a suoi tempi i Colombi erano in tanto pregio, che un paro di essi valeva fino a 4000. danari Romani, benchè M. Varrone ci dica, che prima della guerra Pompeiana un paro pure di essi fu venduto 1000. sesterzi, che equivagliono a dugento cinquanta danari Romani.

Le leggi Romane proibivano a chiunque

(1) Maison Rustique part. 1. liv. 11. Ch. VII. Tout le Monde sait l'avantage, qui le Romains en tirente pendant le siège de Modene; ils avojent transporte au camp des pigeons de la Ville, et ils avojent envoyé au Gouverneur de la place des pigeons de la Campagne, qu' on lachoit de part, et d'autre quand il y'avoit quelque chose d'important à faire savoire. Le même chose se pratique encore tous les jours entre nos Marchands Francois, d'Alep, et leurs correspondans d'Alexandrie: ils se donnent rèciproquement avis de l'arrivée des Vaisseau d'Europe, et de tout ce qui peut intèresser leur commerce.

sotto pena di essere severamente punito di ammazzre, o prender Colombi, ancor che gli avesse trovati nel proprio campo a guastare le semente procacciandosi essi il cibo (1) La stessa proibizione esiste (2) pure in tutte le Provincie della Francia, e nella nostra Toscana massimamente, avendo i trapassati nostri Sovrani confermate più volte tali Leggi con la comminazione di pene pecuniarie, a afflittive; sempre ad oggetto di aumentare ne'suoi dominj un prodotto così considerabile, e vantaggioso (3).

Sono i Colombi di assai diversa specie, sia per la varietà delle penne, sia per la maggiore o minore grossezza, bontà, qualità natura, e fecondità. Ma in sostanza a due sole specie possonsi ridurre, cioè a quella di Colombi Terrajoli, ed a quella di Colombi Grossi. Tanto dell' una, che dell'altra specie vi sono i domestici, e salvatici. I sal-

(1) Jurisp. §. 10. Tit. 11. lib. 8.

(2) L'article XII. de l'ordonnance de 1607. fait defense à toutes personnes de quelque etat, et condition qu'ils sojent de tirer de l'arquebuse sur les pigeons à peine de vintg livres d'amende.

(3) Bando della Grascia della Città di Firenze de' 29 Gennajo 1560.
Bando de'6. Giugno 1565.
Bando de'6. Giugno 1618.
Bando del 2 Ottobre 1653.

vatici delle prima specie sono le Colombelle, e i Colombacci della seconda. Ma io non parlerò, che de'soli domestici, come di quelli, da cui possa ricavarsene utilità.

Il Piccione, che vale a dire, Colombo di tenera età, e che non ha ancor propagato si della specie dei Terrajoli, che dei Grossi, sempre che sia grasso, e carnoso è molto salubre nell'uso, che se ne fa di alimentarcene; Imperocchè oltre al nutrire, fortifica lo stomaco provoca le orine, e vogliono per fino alcuni, che giovino alle malattie convulsive, e preservino dalla peste (1) A proporzione poi che egli cresce in età, la sua carne diventa più asciutta, e di difficile digestione, massime se avrà fecondato. Avvertesi però, che quanto all'uso di alimentarsene è sempre preferibile la specie de' Grossi a quella de'Terrajoli.

Abbiamo altri uccelli, che portano il nome di Colombo (2), come la Colomba del-

(1) Dice l'Aldrovandi, che quelli, che mangiano Piccioni non possono morire di peste, e che però nell Egitto, quando si sentiva, che principiava il Contagio. con sola carne di Colombi si preparava il cibo ai Regi. E Plutarco racconta, che Catone Censorio governava gli ammalati di casa sua con carne di Colombi.

(2) Albin Storia degli Uccelli.

la China, la Colomba del Portogallo, e simili, ma questi sono uccelli acquatici, e non del genere di quelli di cui si parla.

CAPITOLO II.

Dei Colombi Terraioli.

I Colombi Terrajoli, o Torrajoli sono quelli, che covano per le torri, e si procacciano il vitto da per se stessi sopra la terra. Questi Colombi sono i più piccoli, e i più comuni. Sono essi dotati di un sottilissimo udito, d'una vista acutissima, di un finissimo odorato, e di una velocità tale nel volare, che serve loro a facilmente scansare gli assalti degli uccelli di rapina. Sono considerati tra la serie degli uccelli domestici, ma non lasciano di partecipare del salvatico, essendo molto timidi, e paurosi, e forse per questo amano di abitare sulle torri, o luoghi più eminenti; nè si familiarizzano con gli Uomini, se non sono costretti dalla fame. Si vedono fra di essi dei più grossi, e dei più piccoli, o di piume anche diverse ma non è per questo, che non sieno d'una medesima specie, e di una medesima natura, non dipendendo una tal diversità, che

dalla differenza del clima, e della stagione, non meno, che del luogo, in cui nascono Ed in effetto quelli, che nascono in paesi freddi, e nella stagione più rigida, e in luoghi, in cui non trovino da cibarsi sufficentemente, si vedranno venire innanzi stentati, e per conseguenza più piccoli dell' ordinario. Saranno anche di peggior qualità quelli, che nascono in buca, ed in paesi paludosi, e in aria cattiva. Come viceversa verranno più grossi, e di miglior qualità e sapore quelli, che nascono in clima temperato, in stagione calda, in luoghi abbondanti di cibo, in aria buona, e in una Colombaja ariosa, col comodo dei cestini, e finalmente come sarebbero quelli, che nascono nella state verso S.Giovanni: Vari sono i sentimenti intorno alla vita di questi animali. Plinio, ed Aristotile dicono, che sogliono vivere circa a otto anni; ma io posso asserire di averne veduti vivere fino ai dodici.

Due uova fanno per volta, ed alcune volte sino a tre, ma di rado, ed in tal caso il terzo non nasce. Covano tre volte l'anno, ed in alcuni luoghi sino a quattro. In diciotto giorni nascono i Piccioncini, e per lo più un maschio, ed una femmina. Il primo a sor-

tira dell'uovo è il maschio, il qual suol essere più grosso della femmina. Nel giorno covano a vicenda il Padre, e la Madre, e nella notte sempre la Madre. Secondo ci dice Fiorentino in soli 40. giorni concepiscono le uova le partoriscono, le covano, e nutriscono i figliuolini, ed in 25. o 30. giorni dalla lor nascita sono capaci i figliuoli di volare alla Campagna, e procacciarsi da per se stessi il vitto. In capo poi a sei mesi cominciano a rendersi fruttiferi, ed a prepararsi alla cova. Seguitano a far uova fino a sette anni circa, dopo di che resi infecondi conviene toglierli dalla Colombaja. Egli è certo ancora, che a misura che crescono in età fecondano meno, ed alcuni ve ne sono, come fra tutti gli altri animali, che sono intieramente infecondi, ancor che giovani, e questi non servendo, che ad impedire il profitto degli altri, vanno similmente tolti dalla Colombaja. Si distinguono i più anziani dai giovani dal crescer delle unghie; e si distinguono i fecondi dall'infecondi mediante la diligenza del custode in osservare quelli, che covano, benchè in tutto questo sia necessaria una pratica.

I Colombi bianchi fra i Terrajoli non si devono considerare, ne allevare, sia, perchè

molti vogliono, che riescano meno buoni, e meno fecondi, o pure perchè sono sottoposti ad esser rapiti dagli uccelli rapaci, essendo i primi ad esser veduti.

I Curiosi stimano molto quelli, che sono di colore di *zuppa* di *latte*, cioè a dire rossi e bianchi, ma chi meglio l'intende, vuole, che i migliori, e più fecondi sieno quelli, che si accostano al cenerino mescolato col nero; occhi, e piedi rossi collo gialliccio color d'oro; e di tali prerogative dovrà sceglierli colui, che desidera di fare una buona, e fruttifera Colombaja di questa specie di Colombi (1)

Scelti i Piccioni per allevare, è necessario di trovar loro il luogo adattato per dor-

(1) Dice Varrone lib. cap. 7. e 8. Che colui, che vuol fare Colombaja deve cercare di avere della miglior razza, che sia possibile, seguendo nei Colombi, quello che succede negli altri animali: che siano grandi di corpo, non molto giovani, nè così vecchi. che non siano più buoni per procreare, svegliati, e de' meno timidi. Vuol di più, che i colori non si osservino, non potendosi dare in questo una regola. Tutti son buoni a riserva dei bianchi, non perché non abbiano il medesimo sapore degli altri, e la medesima bellezza, e fecondità, ma solamente per il maggior pericolo di esser rapiti dalli sparvieri, ma essendo in luoghi dove non sia questa razza di animali rapaci, o dove si possono tener serrati, son buoni come gli altri.

mire, dimorare, e covare. Circa a questo, parlerà nel seguente Capitolo.

CAPITOLO III.

Della Colombaja dei Colombi Terrajoli, e modo di fabbricarla.

Conosciuto l'istinto dei Colombi sarà facile di appropriare loro un luogo per fabbricare la loro abitazione detta comunemente Colombaja; così la maniera di costruirla, acciò più facilmente divenga abbondante di Colombi, e se ne tragga profitto.

Siccome il Colombo si serve di questa per andarvi a dormire, per refugiarsi nei gran freddi, e nei gran caldi, per deporvi le sue uova, covarle, ed allevare i figliuoli, e finalmente per dimorarvi quasi sempre, a riserva di quando va a procacciarsi il cibo, è dunque necessario, che ella sia collocata in luogo aperto, e lontano dalla macchia, a riguardo degli uccelli rapaci: in luogo coltivato, acciò il Colombo non debba cercare lontano il suo vitto; in luogo piano, o in Collina, ed a Levante, o a mezzo giorno acciò il freddo, o il vento non possa nuocer loro, in un luogo lontano da strepiti,

da strade pubbliche, perchè l'animale non si spaventi: in un luogo vicino all'acque correnti per quanto sia possibile, perchè possano a lor piacere e bevere, e lavarsi, e ripulirsi: in un luogo finalmente di un clima il più temperato, il quale molto contribuisce alle prime cove, ed all'ultime, trattandosi, che le prime seguono in Marzo, e l'ultime in Settembre.

Parimente siccome il Colombo ama, come si è detto, di starsene in alto, e specialmente sopra i tetti, così sopra il tetto di una casa potrà fabbricarsi la Colombaja, ammeno però, che non incomodi il rumore che fanno questi animali, nel qual caso si può fabbricare, o sopra un angolo di detta casa un poco distante dalla medesima.

Si può costruire di figura quadra, o tonda come si voglia. La mole non dovrà essere, più alta di braccia venti, per non sottoporli troppo ai venti; e per non renderla troppo incomoda ai Colombi medesimi, nè più bassa di quindici braccia per cagione della loro timidità.

Sia formata di due stanze una ariosa al disotto, dove devono andare a cibarsi, e l'altra più oscura al di sopra, dove devono dormire, e covare. Sebbene anche una sola

stanza potrà esser sufficente, purchè innanzi a questa sia una loggetta coperta larga almeno due braccia, e lunga quanto tutta la stanza; e quando anche non vi fosse il comodo per detta loggetta, basterà almeno che dalla grossezza del muro si tragga un ricettacolo, formato a foggia di un finestrone, e chiuso da una sottil parete sulla estremità interiore del muro medesimo; la qual parete deve avere però, parecchi fori in figura di triangolo.

Sia la Colombaja fabbricata con esattezza, e sopra tutto si faccia bene intonacare, e imbiancare di dentro, e di fuori, amando il Colombo la pulizia sopra ogni altro animale.

La facciata pure della medesima sia voltata a levante, o a mezzo giorno, e mai a tramontana, e abbia due finestre ben grandi in guisa, che nell'inverno vi penetri il sole, e nell'estate il fresco. Siano queste due finestre serrate con una parete di muro a mattone sopra mattone, cioè, a dire di quarto, e si lascino aperte in detta parete nove, o almeno sei buche, che servano d'ingresso al Colombo. Queste buche sieno fatte a triangolo larghe un quarto di braccio, e alte un terzo; ed abbiano al di sotto tanto nel-

la parte interna, che esterna un mattone in piano che sporga all'infuori alla distanza di tre dita almeno, acciò i Colombi possono fermarvisi uscendo, e entrando. Gli strati di dette finestre sieno tinti di un color vivo di pietra, e si facciano dipingere nella facciata alcune Colombe per allettare, e richiamare i Colombi medesimi.

Si può altresì fare una finestra, che resti sopra il tetto della Colombaja, voltata però a mezzo giorno, e serrata, come abbiamo detto.

Per la parte interna della casa si faccia una porta tanto grande, quanto possa passarvi un uomo; e serva questa per comodo del Custode, avertendo però, che chiuda bene acciò non vi passino degli animali.

All'intorno finalmente della Colombaja e per la parte esterna sará bene, che sporgano fuori circa un terzo di braccio o pietre o mattoni, cosi piatti inverniciati, o lamiera alle cantonate di essa; Gli uni, o gli altri posti in guisa, che impediscono il passo agli animali nocivi, come topi, serpi ec.

CAPITOLO IV.

Del modo di preparare la Colombaja, e custodirla.

Fabbricata che sia la Colombaja è necessario di prepararla interiormente per il comodo, che richiedono i Colombi, e massime per le loro cove. In quanto a quest'Articolo varie sono le opinioni e le regole, che i nostri maestri c' insegnano. Alcun vuole, che nell'interno del muro si lascino delle buche per uso della cova, altri vogliono, che in luogo di queste si usino cassette di legno; altri di terra, e imbiancate; altri cestelle coperte; altri cestini torti, e aperti; quanto a questi alcuni vogliono, che sieno tessuti di vitalba; altri di stecchi. Ogni uno cerca di far valere la sua opinione. Io poi considerato il diverso naturale dei Colombi: considerata la varietà delle stagioni, e dell' ambiente, direi, che fosse ben fatto il preparare la Colombaja e con buche e con cassette di legno, e di terra, e con cestini di ogni qualità, e tutto questo disposto con ordine attorno attorno la Colombaja a più registri, ed in maniera, che il registro inferiore non resti coperto, e impe-

dito dal superiore, affinchè le sporchezze dei Colombi di sopra non vadano a cadere su quelli di sotto; anzi a quest'effetto sarà bene, che sopra ogni ordine di cestini, o cassette sia collocata una tavola, che difenda da tutto ciò, che potesse cadere sopra i Piccioni.

Il numero di questi cestini, cassette, e buche, sia il doppio del numero delle para dei Colombi, acciò possa ciascun Colombo trovarsi un nido e la maniera di collocare i detti nidi sia, come appresso.

Si pongano nel muro dei capitelli lunghi due terzi di braccio, e al di sopra di essi si collochino trasversalmente due pertiche un arasente il muro, e l'altra parallella alla medesima sulla estremità dei capitelli. Sopra di queste si accomodino i predetti nidi, ma si abbia tutta la cura, che le pertiche sieno stabili, e ben confitte, e i nidi stessi vi sieno bene accomodati, acciò non siano soggetti a cadere. Le buche poi sieno alte un quarto di braccio, larghe un terzo, e mezzo braccio profonde; e per maggior comodo dei Colombi si costruiscono in dirittura non della larghezza, ma della lunghezza del muro, ed in forma, che entrato il Colombo volti, e si possa nascondere. Al di

sotto dell'ingresso di esse sporga tre dita in fuori un mattone, su cui possa posarsi il Colombo. Non dirò come debbano esser lavorati i cestini o cassette, essendo cosa ben conosciuta ne'nostri Paesi.

Oltre a tali comodi tornerà bene di porre anche a traverso la stanza altre pertiche, che trapassino da una parte, all'altra, e queste sieno, e più grosse, e più piccole, dovendo servire per comodo di dormirvi i Colombi.

Nella predetta stanza si potrebbe tenere dell'acqua, ove possano bevere, ma in tal caso si procuri, che essa sia in un vaso costruito in maniera, che non possano entrarvi i Piccioni, che vale a dire da beverci per mezzo di alcuni buchi tanto grandi, che possano introdurvi il capo; poichè, in primo luogo, se potessero i Colombi introdurvi le zampe, o altra parte del corpo, l'acqua si intorbiderebbe, e non servirebbe più all' effetto, perchè non la beverebbero più a costo di morir di sete; in secondo luogo poi, se fosse in tempo di cova, potrebbero i Padri, e le Madri bagnarsi, e pregiudicare poi moltissimo alle uova, mediante il fresco dell'acqua. In tempo poi, che son nati i piccoli Piccioncini vogliono alcuni, che non

vi si deva tener acqua di sorte alcuna, sia per le ragioni dette di sopra, sia perchè le Madri andando fuori di Colombaja a ricevere dell'acqua per dare a bevere a'suoi figliolini di poco nati, hanno luogo di trattenerla più in gozzo, e riscaldarla, in vece di darla loro fresca, come seguirebbe se dovessero prenderla da vicino, con pregiudizio dei medesimi.

Quattro volte l'anno almeno si deve ripulire la Colombaja per la ragione tante volte addotta della pulizia, che ama quest' animale; la prima volta al principio dell' inverno; la seconda a primavera, e prima della cova; la terza volta, dopo la prima cova la quarta volta dopo la cova seconda; e ciò perchè in tempo della cova bisogna non toccar mai l'animale, tanto più, che se ne trovano alcuni, che si spaventano col solo entrare in Colombaja, a segno che abbandonano non solo le uova, ma la Colombaja ancora.

Occorrendo di spazzare la Colombaja in tempo, che vi siano delle uova, si procuri di farlo così delicatamente da non fare andar polvere sopra di esse, e di farlo in oltre colle maggior prestezza, acciò i Colombi

che covano, possano tornar presto alle loro uova, e prima che raffreddino.

Allorchè si cavano i Piccioncini si abbia cura di levare dal cestino il nido, e nettarlo, e ripulire il luogo, dove son nati, acciò non vi si annidino i pidocchi, ed altri insetti, i quali potrebbero incomodare, ed annojare talmente i Colombi di far loro abbandonare per fino la Colombaja; si procuri in oltre di gettar via tutti i Piccioni, che possano trovarvisi morti, perchè potrebbero spaventarli, e inquietarli, e sviarli colla puzza.

CAPITOLO V.

Modo di popolare la Colombaja.

Il primo oggetto, che deve aver colui, che vuol principiare a popolare una Colombaja, sia quello di bene scegliere la qualità dei Colombi, che vi deve porre. Abbiam detto di sopra quali sieno le prerogative, che si richiedono in essi per fecondare con buon successo, onde sarebbe superfluo il ripeterle.

Due sono le stagioni le più proprie per pervenire a quest'oggetto. La prima è il

mese di Maggio, ed è la migliore, perchè i primi Piccioni si fortificano asssi nel tempo di estate mediante il caldo, il quale loro giova, e mediante il più abbondante nutrimento, che trovano per cibarsi, e però sono più atti a sollecitare il profitto. La seconda stagione è il mese di Agosto, col favore delle granella, che sono sulla Campagna, e che i Padri, e le Madri possono facilmente procacciare in abbondanza per nutrirne i Piccioncini.

Il numero dei Piccioni da riporsi in Colombaja sia adattato alla grandezza della medesima. Per esempio in una Colombaja larga braccia 100. quadre, credo, che si potrebbero porre dugento para di Colombi, ed anche qualche cosa di più, e comodamente.

Quanto all'età, che devono avere i Piccioni da porre nella nuova Colombaja sono discordi in sentimento tutti quelli Autori, che ne parlano. Alcuni vogliono, che vi si pongano, quando hanno già principiato a covare, e adducono la ragione, che allora concepiscono un maggiore affetto a quella Colombaja, e così non se ne partono. Altri vogliono, che si prendano più giovini. Altri poi consigliano di servirsi di quelli, che



abbiano sei mesi, e particolarmente di quelli, che nascono nel mese di Marzo, o di Luglio. Ma per ordinario i più, sogliono levarli di sotto alle lor Madri, allorchè hanno quindici giorni, o tre settimane, perchè non siano, nè troppo avanzati nè troppo piccoli da non poter essere allevati, che dalle Madri loro.

Si serrano nella Colombaja per quindici o venti giorni tenendoli sotto una, o più ceste. Si abbia cura di ben nutrirli, e si imbecchino fintanto, che non sono in stato di mangiare da per se stessi, dando loro anche da bevere per mezzo di un cornetto, o un imbuto. E per assuefarli a mangiare da per se stessi più presto, si ponga nella Colombaja assieme co'medesimi un Piccione già grosso, o dei Galletti, i quali servano loro di esempio.

Questi giovani Piccioncini così riserrati si nutriscano di miglio, panico, vecce, o grano seraceno; e di tanto in tanto qualche poco di grano, e qualche poco di comino. Dopo i detti venti giorni si abbandonino pure, acciò vadano a procacciarsi il vitto, avendo per altro cura sul principio di dar loro almeno una volta il giorno qualche poco di cibo.

Acciò non si perdano la prima volta, che

si mandano fuori, e per conseguenza non tornino più, è necessario di scegliere a quest'oggetto un giorno scuro, e piovoso, ed aprire la Colombaja in un ora, che sia vicina alla sera, perchè non si allontanino. Si è veduto con esperienza che la prima volta, che escono dalla Colombaja, altro non fanno, che girare attorno di essa. Io per altro secondando il sentimento di Varrone non li lascerei uscire fintanto, che non avessero i figliolini, o almeno le uova, e questo potrebbe ottenersi ponendoveli nella primavera. Vi è, chi prima di lasciarli uscire toglie loro la penna maestra delle ali, acciò non si allontanino troppo. Il miglior mezzo peraltro di far che pongano affetto alla Colombaja sarà quello di nutrirli bene a principio.

Fiorentino consiglia, che si ungano le porte; le finestre, ed i cantoni della Colombaja con olio balsamino, e che si dia loro a mangiare del comino, e lente, ed anche si prepari loro della farina di orzo cotta con fichi secchi, e poco miele.

Dice in oltre, che ungendo le Colombe con unguento, o profumandole con odori ne conducano seco altre, e ciò par che si confermi da S. Basilio Epist. 175, a Julita

con quelle parole *Bene olentes namque sequuntur, et reliquae, et ita in potestatem Columbarii veniunt.*

CAPITOLO VI.

Perchè i Colombi non abbandonino la loro Colombaja.

È vero, che i Colombi hanno per istinto naturale un attacco particolarissimo al luogo, ove son nati, che vale a dire alla loro Colombaja, ma anche tal volta succede, che per qualche cagione si deviano, nè più vi ritornano. Per ovviare questo inconveniente i nostri antichi maestri hanno inventati infiniti segreti, ma la maggior parte superstiziosi, e da non prestarvi una intera fede. In effetto, chi deve credere, che possano obbligare i Colombi a non abbandonare la Colombaja, un capo di pipistrello appeso alla medesima, un capestro d'appiccato, latte di donna, un cranio di vecchio, piselli inzuppati in sangue umano, seme d'agno casto, e simili altre stravaganze, atte piuttosto a muovere a riso, che a meritare la credenza eziandio dei fanciulli.

I moderni con miglior consiglio hanno

insegnato dei modi più naturali, e credibili, e assegnano a ciascuno la ragione. Essi vogliono, che si ponga in Colombaja un vaso di spirito di spigo, e si unghino con esso i Colombi ovvero vi si pongano dell'erbe odorose, poichè allettati da tali odori non abbandoneranno più la Colombaja, sapendosi che questo animale ama moltissimo gli odori aromatici.

Altri vogliono che si ponga in Colombaja un pane di farina di orzo mescolata con comino, e panico, e impastato con salamoja; altri dicono che si prenda la testa, e i piedi d'un Bue, si facciano bollire tanto, che la carne si stacchi dalle ossa, indi gettate via le ossa, si faccia ribollire la carne nell'istesso brodo, finchè il brodo non sia tutto condensato, e ridotto in una specie di gelatina. In questa decozione si mescoli poi della terra da far pentole, si passi questa materia per uno staccio, vi si aggiunga molto sale, orina umana, vecce, comino, panico, miglio, e altre granella, se si vuole, s'impasti tutto insieme, se ne facciano tanti pani alla grossezza di due pugni, e si secchino al sole, o si cuocano in forno e si pongano, in diversi luoghi della Colombaja. I Colombi proverranno del pia-

cere a beccarli, e vi troveranno un così grato sapore, che non abbandoneranno più la Colombaja.

Altri vogliono, che si faccia friggere del miglio nel miele, aggiuntovi dell'acqua, perchè non si abbruci, ed assicurano, che questa preparazione è sì grata ai Colombi, che non solo fa affezionare alla Colombaja i propri, ma ve ne attira degli altri ancora.

Altri insegnano, che si usi farina di orzo impastata con ugual dose di miele, ovvero vi s'aggiunga della terra arzilla, sale, o quel liquore, che sorte dal formaggio salato ed oltre a ciò si dia loro a beccare del comino.

Altri tengono per un segreto eccellente il far cuocere del miglio nell'acqua, indi seccato al sole, e fatto ricuocere col miele, ed ungere poi i nidi dei Colombi, e il luogo dove vanno a dormire.

Il formento, i fagiuoli, e simili tenuti per qualche giorno in fusione in acqua di anaci, oppure nel miele, o nel vino odoroso, si vuole, che sieno un altro segreto efficace.

Il vero mezzo per altro di ritenere i Colombi nelle Colambaje è quello di ben ci-

barli, quando conviene, e di tenere la Colobaja stessa ben netta, e pulita.

CAPITOLO VII.

Del Cibo dei Colombi, e modo di governarli.

Il Colombo a differenza delle Galline non si pascola, che di sole granella farinacee, o di manipolazioni di farina. Non raspa mai coi piedi per cercare il cibo; se egli ne trova sulla terra, mangia, altrimenti digiuna. Tutte le granella sono confacenti per lui, ma le vecce, il loglio, il miglio, il panico, e simili non meno, che i semi di erbe, che si trovano frà il grano sù campi più lo appetiscono, e servono ad ingrassarlo, e somministrarli un calore necessario alla cova.

La forza digestiva, ed il calor naturale di questo animale sono tanto grandi, che ha bisogno di rettificare la digestione, e ritardarla; e talvolta gli serve ancora, come di medicamento, l'ingojare col cibo, dei piccoli sassetti, o frammenti di marmo, che trova per i campi, o veramente calcinacci, o matton pesto, che trova per la Co-

lombaja. Anzi a quest'effetto consiglia *Mortimer* di porre nella detta Colombaja un pane composto di ciottoli di pentole pestati, terra arzilla, calcinacci, e sale. I vinaccjoli, pure, che sono i semi delle uve, e di una difficile digestione, sono molto buoni per il suo cibo, senonchè avendo essi una qualità astringeute non sarà bene di dargliene che nell'inverno, e quando non cova; anzi si usa fra noi comunemente di darli nel Decembre, e Gennaro alcuni pani di detti vinacciuoli meschiati colla vinaccia, sebbene altri glie li diano separati da essa, e puliti.

Si avverta di non darli né orzo, nè vena in tempo, che ha i figliuoli, perchè nutrendone questi potrebbero sfondar loro il gozzo.

Si abbia nel governarlo la cura di porre, come ci insegna Crescenzio, un mescolo di diverse granella in Colombaja, acciocche ciascun Colombo possa cibarsi di quelle, che più gli aggradano, essendo anche in loro, come negli altri animali diverso il gusto.

Sebbene siasi detto, che i Colombi si procacciano il cibo da per se stessi, bisogna non ostante prevenire i tempi, in cui non possono procacciarselo, come sarebbe nel'in-

verno a cagione delle nevi, e dei ghiacci, e parimente nei tempi, che le terre sono sprovviste di granella, come nell'Aprile, e Maggio, e quindi in tali tempi é necessario di apportar loro il cibo.

Vuole Crescenzio, che a cento para di Colombi si dia l'ottava parte di una corba, che corrisponde a un terzo del nostro stajo di roba il giorno; ma il Tanara dice, che ogni cento para mangiano un quarto di stajo di roba per giorno, e che si dia loro in una, o più porzioni. Convengono poi, che non conviene apportar loro il cibo, allorchè ne trovano alla campagna.

Il luogo poi per cibarli, quando conviene, deve essere o sotto, o vicino alla Colombaja, facendoveli venire, o fischiando, o urlando ma sempre nell'istessa guisa; e questo luogo ancora si abbia cura di conservarlo pulito. L'ora del pascolarli è la mattina, e la sera, non mai a mezzo giorno, perchè son soliti allora di dormire, bensì si avverta di non dargliela mai sulla stessa ora si perchè non si partirebbero mai dalla Colombaja, si perchè cuoprendolo i Colombi del vicinato potrebbero intrupparsi coi propri, e defraudare a questi il cibo.

Passato il mese di Gennaro si può comin-

ciare a dar loro del loglio, panico, e vecce per riscaldarli, acciò più presto si dispongano alla cova.

CAPITOLO VIII.

Dei Colombi Grossi.

Sono i Colombi Grossi di sua natura meno atti al volo a cagione della lor maggior corporatura, ed in conseguenza sono ancor più sottoposti agli assalti degli uccelli rapaci; in oltre sono più delicati assai dei Colombi Terrajoli, e più sensibili all'ingiurie delle stagioni, e del freddo. Quindi come meno atti al volo non si scostano dalla loro Colombaja per andare a procacciarsi il vitto, e come più bisognosi, e della difesa, e dell'ajuto degli uomini, si rendono a questi e domestici, e familiari.

Questa specie di animale costa all'uomo maggiori cure, e maggior dispendio per doverseli dare il cibo tutto l'anno, essendo poco, o punto quello, che da per se stesso si procaccia. Egli è per altro più vantaggioso, imperocchè le sue carni sono, e più sane, e più saporite, e oltre a questo egli è

più fecondo degli altri, e per conseguenza di maggior profitto.

Il Colombo Grosso mentre sia di buona razza ben nutrito, e custodito, sicuramente secondo anche Plinio, cova dieci volte l'anno, e anche dodici. Ateneo vuole, che le femine si lascino calcare dal maschio l istesso giorno che fanno l'uova, e dopo cinque giorni concepiscono altre uova, e le partoriscono; in venti altri le covano, e in altri venti allevano i piccoli Piccioncini, i quali appena nati partorisce la Madre altre uova, e così nel tempo istesso, che nutrisce ella i figli scambievolmente col maschio si occupano ancora entrambi a covare le nuove uova; in tal forma seguitano tutto l'anno, a riserva dei più rigidi mesi dell' inverno. Questi a simiglianza degli altri, cominciano ad esser proficui cinque, o sei mesi dopo della lor nascita, e vivono otto anni fino a dieci.

Anche questa specie di Colombi si suddivide in altre molte specie. Vi sono i *Mondani*, che sono una razza di Grossi Colombi bianchi, ovvero neri e bianchi, o grigi macchiati di bianco, e questi sono fra noi i più comuni. Vi sono i *Domenicani*, così chiamati, perchè hanno il dorso nero, e

il petto bianco. Vi sono i *Pollonesi*, che hanno gli occhi brodati di rosso. Vi sono i *Bedorè*, che hanno il becco, e le zampe color d'oro. Vi sono i Colombi a *coda di Pavone*, così detti, perchè aprano, ed alzano la coda come i Pavoni. Vi sono quelli di *grossa gorgia* detti così, perchè pende loro un grosso gozzo dal petto. Vi sono i *Calzati*, che hanno le gambe grosse coperte di piume sino all'estremità dell'unghie, con una aletta ai piedi. Vi sono poi i *Barbareschi*, gli *Svedesi* gli *Spagnoli*, e di altre specie da noi non conosciute.

Quando si vuole ornare una Colombaja è necessario di scerre i migliori, i quali si conoscono dagli occhi svegliati, focosi, di un passo fiero; e si procuri, che sieno figli di Colombe le più feconde, più belle, e più amorose. Il maschio massimamente sia bello, e forte, ma difficile al volo.

Fra tutte le specie nominate i *Mondani* son quelli da trarne maggior profitto. I Calzati sopra tutto si scansino, perchè molte volte col posarsi sulle uova co' piedi molli le guastano. Accoppiato poi il maschio colla femmina si dia loro ogni giorno il cibo in abbondanza, poichè quanto più si gover-

neranno tanto maggiormente saranno fruttiferi.

Il cibo sia l'istesso, che si è additato per i Colombi Terrajoli, e si abbia cura, che sempre, e in specie nell'inverno, sia dell'acqua chiara in Colombaja.

La Colombaja di questi sia differente a quella degli altri. Sia sopra tutto fabbricata in luogo caldo, e difeso dai freddi, e dai venti, voltata a mezzo giorno, o a Levante, e mai a tramontana. Non sia più alta da terra di braccia 10. perchè quest' animale non volando, non è necessario di collocarlo in alto.

Qualunque stanza è buona, purchè sia ariosa, e pulita, con una, o due finestre non molto grandi, e che possano serrarsi la notte per riparo degli animali dannosi, e del freddo. In tutto il resto sia, come una Colombaja simile a quella dei Colombi Terrajoli, ma senza buche, perchè in queste i Colombi Grossi non covano.

In questa stanza si pongano dei piccoli stecchi, e paglie, perchè si facciano il nido, altrimenti farebbero l'uova senza fare il nido, e difficilmente le coverebbero.

Nati i Piccioncini non si tocchino dal nido, finchè non sono da levarsi, altrimenti

si spaventano, e non vogliono più starvi; le Madri allora li perdono, gli nutriscono poco, e stando per terra restano offesi dagl'insetti, e dal sudiciume con rischio di pericolare.

Si procuri di levar dal nido più presto, che sia possibile quelli, che si vogliono, o vendere, o cibarsene, e ciò può farsi dopo i quindici giorni della lor nascita, sia per alleggerire il peso ai Padri, e alle Madri di nutrirli; sia perchè i Padri, e le Madri possano covare le nuove uova, e fecondare più presto (1). Di più i Piccioncini di tale età saranno anche migliori a cibarsene, e se tolti di Colombaja si ammazzeranno, e porranno al fuoco, sarà meglio, che lassarli frollare. Da questo il proverbio, *Padella in mare, e Spiede in Colombare*. Tanto più poi, ehe secondo Crescenzio, i Piccioncini nei primi quindici giorni ingrassano, e poi per altri quindici smagrano, e la ragione è, che dopo i quindici giorni le Madri cominciano a trascurarli.

(1) Nati che sono i due Piccioncini, si voltano ne nido, uno col capo da una parte, e uno dall' altra, stando, come si suol dire, capiculati, e ciò segue quando uno è maschio, e l'altro è femmina, se poi sono, o tutti due m aschi, o tutti due femmine, allora

CAPITOLO IX.

Dei Colombi bastardi

Evvi ancora una terza razza di Colombi, dei quali non si è parlato fin qui per non essere, nè della specie dei Grossi, nè di quella dei Terraioli, ma una produzione dagli uni, e dagli altri, e che però noi chiamiamo *Bastardi o Terzoni*. Questi sono di una corporatura mezzana, e per lo più di piume bianche. A somiglianza dei Terrajoli amano di abitare le alte Colombaje, e si ingegnano di volare alla campagna come i Terraioli medesimi; nè richiedono maggiori cure di questi. A somiglianza poi dei Colombi Grossi fanno le uova, e le covano sette, o otto volte l'anno, quando per altro nei tempi freddi siano ben nutriti. I loro figliuolini riescono di una carne buona, sana, e saporita.

si vedono voltati ambedue col capo per l'istessa parte. Il maschio guarda sempre col capo la Colombaja, e volendolo toccare si solleva e finge di volersi difendere, e fa rumore col becco. La femmina poi guarda sempre il muro più vicino e la parte più oscura della stanza non, si altera, nè si muove. Ciò segue tanto nei Colombi Grossi, che nei Colombi Terrajoli.

Questi Colombi bastardi si fanno nascere dal porre le uova dei Colombi Grossi nei nidi dei Terrajoli, levando prima le loro, e parimente dal mettere assieme una femina giovine di Colombo Grosso con un maschio Terrajolo: e non mai viceversa, perchè, come dice *Mortimer*, i maschi dei Grossi non si accompagnano, che con le femmine della loro specie. Vi è poi chi usa di prendere uova di Colombaccio, o di Colombella, e unendole assieme le pone nei nidi dei Terraioli per farle covare. Da queste nasco no altri Colombi bastardi, ma più forti, più industriosi più vaganti alla campagna, e meno timidi degli Sparvieri. Si pascolano d'ogni sorte di cibo, e scorrono fino alla macchia a procurarselo; ritornano alla Colombaja, come gli altri; e sebbene sogliono fecondare sole tre volte l'anno, quando sono salvatici, ridotti poi domestici fecondano fino a sei volte, purchè non manchi loro il necessario nutrimento. Il precitato *Mortimer* assicura per esperienza, che in tempo d'inverno si cibano di coccole di ede ra, seme di rape, e di molte altre cose, che non mangiano i domestici. Io poi che ho avuto in pratica, e di questi, e degli altri detti a principio, e che vedo tutte le Colombaje del

Piano di Livorno composte di Colombi bastardi, posso assicurare per esperienza, che gli ho trovati di maggiore utile, e vantaggio tanto dei Grossi, che dei Terrajoli.

CAPITOLO X.

Delle Malattie dei Colombi, degli animali ed insetti a loro dannosi, e della maniera di preservarli.

Sono i Colombi sottoposti non solo a molti mali, ma lo sono ancora all'offese di molti animali, ed insetti. La malattia la più comune a loro è il vajolo, che suole assalirli nel tempo di estate. Questo consiste in certe pustulette, che vengon loro sul capo, negli occhi, e sul groppone. I giovani corrono rischio di morire, ed i vecchi scampandolo restano deboli, e incapaci di andare a procacciarsi il cibo. Quindi spesso accade che in pochissimo tempo si spopola una Colombaja, avendo in se questa malattia del contagioso. Un efficace rimedio per liberarli sarà il prendere once tre di salnitro, tre once di sal comune, una libbra di seme di finocchio, una libbra di anaci, una libbra di comino, ed un oncia, o due di as-

sa fetida, mescolato il tutto insieme con un poco di farina di grano, e terra arzilla, e messo in due vasi si faccia cuocere in forno, e fredda che sia la materia, si ponga in Colombaja, e se ne vedrà un effetto maraviglioso. Io per altro credo, che un rimedio ancor piu efficace possa esser quello di esser pronti ad ammazzare quelli, che ne sono attaccati, e mangiarli volendo.

Quanto alle altre malattie, siccome a differenza dei Polli è difficilissimo a conoscere, quando i Colombi ne sono attaccati, però io consiglierei un rimedio universale, anzi un preservativo, e sarà quello di profumare spesso la Colombaia, o sia con incenso, o con belzuino, o storace, o pure con erbe odorose, come timo, spigo, rosmarino, e qualche volta con legno di ginebro, e simili; imperocchè non vi è cosa, secondo l'esperienze, che ne abbiamo, atta a purificare il sangue ai Colombi, quanto il profumo di robe aromatiche, e odorose.

Venendo agli insetti, ed agli animali nocivi, si considerino in primo luogo i pidocchi colombini, e le pulci, insetti quasi simili a quelli delle Galline. Questi nascono dal letame della Colombaja, e possono sperperarsi con quei rimedj, che si so-

li di rapina, poichè questi non possono entrare nelle Colombaje, che colle ali aperte vogliono anche alcuni, che ponendo un teschio di lupo in Colombaja serva ad impedire loro l'ingresso; si procuri per altro di difendere i Colombi con ben serrare le porte, e finestre della Colombaja in tempo di notte, e di uccidere gli uccelli rapaci coll' archibuso, e questi saranno i rimedi i più semplici, e i più sicuri per difendere i Colombi.

CAP. XI. ED ULTIMO

Dell'utilità dei Colombi.

Dice Fiorentino, che coloro, che son vaghi di agricoltura possono ritrar gran profitto dai Colombi non tanto per il comodo di cibarsi dei piccoli Piccioni, quanto per l'utilità del loro sterco detto comunemente colombina; anzi l'uso sì degli uni, come delle altra sembrano quasi necessaria al comun bene.

In effetto è noto a chiunque l'uso grande fra noi di alimentarsi dei Piccioni, e massimamente in alcune particolari occasioni; onde è, che io stimerei infelici quei Paesi,

ove non si trovasse questo genere di animali per difetto d'industria, o altra cagione; tanto più, che questa specie di alimento apporta del risparmio di spesa alle famiglie della Città, senza che parliamo di quelle della campagna, le quali, avendo una Colombaja, hanno il comodo di ben cibarsi senza spesa.

Passando poi dalla necessità, all'utilità, che ne proviene, è da considerarsi principalmente il commercio grande, che si fa in certi tempi dell'anno di questo animale per ogni Città, e per conseguenza la quantità del danaro, che per questo verso rigira, massime a benefizio della povera gente: E' da considerarsi poi l'utile della detta colombina, la quale è il migliore fra tutti gli sterchi, ed il più atto ad incalorire il terreno, e renderlo fruttifero, come pure per far vegetare, e fruttare gli alberi sì da frutta, che da agrumi. Questo è il sentimento del Tanara, e di tutti gl'intendenti, e Crescenzio fra gli altri, passando più oltre afferma, che un sacco di colombina equivaglia ad una buona carrata di qualunque altro sugo. Forse su tal riflesso sostiene l'Agostinetti, uomo che ha saputo far distinguere i suoi talenti in questo genere di agri-

coltura, che la colombina possa supplire al mantenimento dei Colombi, ed averne in avanzo i figliuoli. In fatti questa colombina è così considerata fra noi, che costa il caro prezzo di tre paoli il sacco.

Un altro utile, che se ne ritrae è quello delle penne, le quali oltre al servire a tutti quegli usi, che si sono additati per le penne delle Galline nel trattato di esse, servono più particolarmente all'uso di far fiori finti, di cui si fa ancora gran commercio (1).

Ma perchè vi è stato alcuno, che ha rivocato in dubbio, se in sostanza i Colombi rechino un benefizio reale, o apparente al comun bene, valutato il danno, che possono riceverne le campagne, allorchè vi scorrono per procacciarsi il cibo, io son per questo in dovere di avanzare il mio sincero sentimento su questo punto.

Il Colombo come si è detto a principio non raspa mai il terreno. Il cibo a lui più confacente è la veccia, il loglio, e qualche altro seme indifferente, o piuttosto pregiudicevole ai grani; onde quando egli scor-

(1) L'Arte di fare questi fiori è quasi particolare nella Città di Pistoja; dove se ne fa in gran quantità assai belli di tutti i colori.

re ancora per i luoghi seminati di fresco, direi che apportasse forse più benefizio, che danno al seme medesimo, repurgandolo da ciò che gli nuoce. Ma dato ancora, che oltre al detto loglio, veccia ec. togliesse qualche granello di grano, il tenue danno viene largamente ricompensato dalla colombina, che lascia sul campo; in somma fino ai tempi nostri la cosa è stata pensata così, e per fino S. Agostino ce lo attesta con quelle parole *Victus Columbarum innocuus*.

I Romani, che forse meglio di noi conoscevano l'utilità, che si ritrae dai Colombi, tenevano Colombaje considerabili. Quella di Alessandro Severo, come dice Lampridio, conteneva fino a duemila nidi. Varrone nel suo trattato, *de re rustica*, rapporta, che una sua zia aveva una Colombaja otto miglia distante da Roma, donde traeva il profitto di lire ventiquattromila l'anno. Poche finalmente erano a quei tempi le Colombaje, che non contenessero mille para di Colombi.

Adesso se ne trovano in Toscana appena di quelle, che ne contengano cento para, e da un sì tenue numero non può risultare, che un tenue profitto: con tutto ciò è sempre considerabile il danaro, che s'in-

troduce nella campagna, proveniente massimamente da Livorno.

Per dare in fine un'idea all'ingrosso del calcolo, che si può fare circa il sopradetto utile, dirò che ordinariamente cento para di Colombi producono annualmente quaranta sacca di pollina, che si valuta lire 80, e trecento para di Piccioni, che si valutano lire 100. Le dette 100. para di Colombi potranno costare di vitto per due mesi da governarsi, alla ragione di un quarto di staio di mescolo il giorno, che equivale a 5 sacca l'anno valutate lire 20, cioè lire 4. il sacco. Dunque da lire 180. di frutto detratte le dette lire 20. resterà l'utile netto alla somma di lire 160.

Quest'utile è referibile ai Colombi Terrajoli; se si volesse calcolare quello dei Colombi bastardi sarebbe anche maggiore, e maggiore altresì sarebbe quello dei Colombi Grossi, non ostante, che questi costino più di vitto; imperocchè cresce in maggior proporzione il loro prodotto, si perchè sono molto più fecondi degli altri, e rendono maggior quantità di colombina.

FINE.